



BRUNCH  
01 / 01

BUFFET DULCE / SWEET BUFFET

**Muffins de arándanos & chocolate**  
*Blueberries & chocolate muffins*

**Donut azucarado & chocolate**  
*Sugar & chocolate doughnut*

**Rolls de pasas**  
*Raisin rolls*

**Tartas variadas**  
*Assorted cakes*  
Cheesecake, carrot, tatin & chocolate

**Pastelito de nata de Belem**  
*Belem cream cake*

**Pancakes con sirope de arce**  
*Pancakes with maple syrup*

**Gofres con nata fresca**  
*Waffles with fresh cream*

**Mermeladas, compotas bio y miel del pirineo**  
*Organic jams, jellies and compotes and honey from the  
Pyrenees*

PANADERIA Y FRUTAS / BAKERY AND FRUITS

**Variedades de pan**

*Varieties of bread*

**Yogur natural y con compota**  
*Plain yogurt and with compote*

**Macedonia de frutas**  
*Fruit salad*

**Fruta entera**  
*Whole fruit*

**Muesli, granola, frutos secos y cereales**  
*Muesli, granola, nuts and cereals*

#### ENSALADAS / SALADS

**Ensalada espinaca fresca, parmesano, manzana y frutos secos**  
*Fresh spinach salad, parmesan, apple, dried fruits and nuts*

**Taboulé con vinagreta de menta, verduras y olivas negra**  
*Tabouleh with mint vinaigrette, vegetables and black olives*

**Surtido de hummus con crudités, panes y picos**  
*Assortment of hummus with crudités, bread, and breadsticks*

#### RAW BAR

**Ostras francesas**  
*French Oysters*

**Langostinos de Vilanova con mayonesa de cítricos**  
*Vilanova prawns with citrus mayonnaise*

**Salmón con queso crema y eneldo**  
*Salmon with cream cheese and dill*

## QUESOS Y EMBUTIDOS

**Surtido de quesos y embutidos de  
pequeños productores artesanales**  
*Assortment of cheeses and cured meats  
from small artisan producers*

## A LA CARTA / A LA CARTE

**Tortilla de patata trufada**  
*Truffled potato omelette*

**Huevos benedictine al gusto**  
*Eggs Benedict with to taste*

**Pastel de patata con ternera al vino tinto**  
*Potato pie with red wine beef*

**Rape orly con salsa tártara**  
*Battered monkfish Orly with tartar sauce*

**Focaccia con mortadela, burrata y trufa**  
*Focaccia topped with mortadella, creamy burrata,  
and truffle*

85€

Copa de cava de bienvenida / *Welcome glass of cava*  
Mimosas, vino blanco & cava Sabàtic, vino tinto Viladellops, refrescos,  
cerveza / *Mimosa, Sabàtic White wine & cava, Viladellops red wine, soft  
drinks and beer*