

Menú Desayuno

	ZUMO DE NARANJA FRESCO		YOGURT Y CEREALES
	BOLLERÍA DEL DÍA		PAN CON MERMELADA Y MANTEQUILLA
	CAFÉ Y TÉ A TU ELECCIÓN		FRUTA
	HUEVOS REVUELTOS / FRITOS		JAMÓN COCIDO
			QUESO CREMA

Extras

	BOLLERÍA DEL DÍA	5,00 €
	HUEVOS	
	Benedict	18,00 €
	Revueltos / fritos con Salmón	16,00 €
	Revueltos / fritos con Jamon Iberico	18,00 €
	TOSTADAS	
	Tostada con mermelada y mantequilla	8,00 €
	Tostada con tomate natural y AOVE	7,00 €
	Tostada con aguacate	10,00 €
	Tostada con aguacate y huevo poché	12,50 €
	Tostada con tomate y jamón Ibérico	16,00 €
	Tostada con aguacate, salmon y huevo poché	18,00 €
	BEBIDAS	
	Champagne Ernest Remy Grand Cru	20,00 €
	Bellini Royal	23,00 €
	Kir Royal	23,00 €
	ZUMOS	
	Naranja natural	8,00 €
	Tomate preparado	7,00 €
	Arandano	7,00 €
	Clementina	7,00 €
	Manzana	7,00 €
	Melocotón	7,00 €
	Piña	7,00 €

	BEBIDA CALIENTE	
	Solo	4,50 €
	Cortado	5,00 €
	Café americano	5,00 €
	Cappuccino o Latte	5,50 €
	Chocolate caliente	6,50 €
	Té a granel	8,00 €
	Infusión natural	9,00 €

Breakfast Menu

	FRESH SQUEEZED ORANGE JUICE		YOGURT AND CEREALS
	TODAY'S BAKED GOODS		BREAD WITH BUTTER AND JAM/MARMALADE
	YOUR CHOICE OF COFFEE AND TEA		FRUIT
	SCRAMBLED / FRIED EGGS		HAM
			SPREAD CHEESE

Extras

	TODAY'S PASTRY	5,00 €
	EGGS	
	Benedict	18,00 €
	Scrambled / fried with salmon	16,00 €
	Scrambled / fried with Iberic Ham	18,00 €
	TOASTS	
	Toast with butter and jam/marmalade	8,00 €
	Toast with natural tomato & EVO	7,00 €
	Toast with avocado	10,00 €
	Toast with avocado and poached eggs	12,50 €
	Toast with Iberian ham and tomato	16,00 €
	Toast with avocado, poche egg and salmon	18,00 €
	DRINKS	
	Champagne Ernest Remy Grand Cru	20,00 €
	Bellini Royal	23,00 €
	Kir Royal	23,00 €
	FRUIT JUICES	
	Fresh squeezed orange	8,00 €
	Virgin Mary	7,00 €
	Cranberries	7,00 €
	Clementine	7,00 €
	Apple	7,00 €
	Peach	7,00 €
	Pineapple	7,00 €

	HOT BEVERAGE	
	Espresso	4,50 €
	Macchiato	5,00 €
	Americano	5,00 €
	Cappuccino or Latte	5,50 €
	Hot chocolate	6,50 €
	Loose leaf tea	8,00 €
	Fresh herb infusion	9,00 €

F
Villa Favorita
by Paulo Amaral