1852

Brunch

ESPAÑOL

Para empezar

Selección de café o té
Zumo de naranja natural o zumo detox

Un cóctel a elegir entre: Mimosa, Cool Bloody Mary, Bellini

Mini bollería recién horneada y bizcocho del día

Los más salados

A escoger uno

Brioche de chipirones y papada ibérica
Pan brioche tostado con chipirones crujientes, alioli de ajo negro y lima, coronado con un delicado velo de papada ibérica fundente

Croque de cecina, manchego y trufa
Nuestra versión del clásico sándwich francés, con cecina de vaca, queso manchego curado y suave bechamel aromatizada con trufa negra

Tostada de burrata y jamón ibérico
Pan de masa madre con burrata fresca, peras caramelizadas al Pedro Ximénez, jamón ibérico y un toque de aceite de oliva virgen extra

Huevos Benedictine a su manera
Dos huevos camperos poché sobre brotes tiernos de espinaca con una ligera espuma de salsa holandesa

Escoja proteína entre: salmón ahumado en casa o bacon crujiente
Escoja base entre: hash brown de patata o English muffin tostado

El lado más dulce

A escoger uno

Lingote de french toast

Pan brioche infusionado en leche y vainilla, dorado en mantequilla y acompañado de miel y frutos rojos frescos

Bowl de açaí con mantequilla de cacahuete

Cremoso açaí con mantequilla de cacahuete, láminas de plátano y toppings crujientes

Yogur griego, granola y fruta fresca

Yogur cremoso con granola crujiente y una selección de frutas de temporada

Tortitas clásicas

Esponjosas tortitas recién hechas, servidas con sirope de arce y una nuez de mantequilla

45€

IVA Incluido

Gluten
Huevos
Lácteos
Sulfitos
Pescado
Moluscos
Apio
Cacahuetes
Frutos con cáscara

1852

Brunch

ENGLISH

To start with

Coffee & tea selection
Freshly squeezed orange juice or detox juice

One cocktail of your choice: Mimosa, Cool Bloody Mary, Bellini

Freshly baked mini pastries and cake of the day

The savoury selection

Select one

Brioche with baby squid and Iberian pork jowl
Toasted brioche with crispy baby squid, black garlic and lime aioli, topped with a delicate layer of melt-in-the-mouth Ibérico pork jowl

Cecina, Manchego and truffle croque
Our take on the classic French sandwich, with cured beef cecina, aged Manchego cheese and a velvety béchamel infused with black truffle

Burrata and Ibérico ham toast
Sourdough bread with fresh burrata, pears caramelised in Pedro Ximénez, Ibérico ham and a drizzle of extra virgin olive oil

Eggs Benedict, your way
Two poached free-range eggs on a bed of tender baby spinach leaves, topped with a light hollandaise espuma

Choose your protein: house-smoked salmon or crispy bacon
Choose your base: potato hash brown or toasted English muffin

The sweeter side

Select one

French toast ingot

Brioche soaked in milk and vanilla, golden-fried in butter and served with honey and fresh berries

Açaí bowl with peanut butter

Creamy açaí with peanut butter, sliced banana and crunchy toppings

Greek yoghurt, granola and fresh fruit

Creamy yoghurt with crunchy granola and a selection of seasonal fruits

Classic pancakes

Fluffy, freshly made pancakes served with maple syrup and a knob of butter

45€

VAT Included

Gluten
Eggs
Dairy
Sulphites
Fish
Molluscs
Celery
Peanuts
Tree nuts

1852
Brunch
FRANÇAIS

Pour commencer

Sélection de cafés ou de thés
Jus d'orange fraîchement pressé ou jus détox

Un cocktail au choix parmi : Mimosa, Cool Bloody Mary, Bellini

Sélection de mini viennoiseries fraîchement préparées et gâteau du jour

Les plaisirs salés

Un plat au choix

Brioche aux petits calamars et à la joue de porc ibérique
Pain brioché toasté, garni de petits calamars croustillants, d'aïoli à l'ail noir et au citron vert, couronné d'une fine tranche de joue de porc ibérique fondante

Croque à la cecina, au manchego et à la truffe
Notre interprétation du croque-monsieur, à la cecina de bœuf, au manchego affiné et à la béchamel onctueuse parfumée à la truffe noire

Tartine de burrata et de jambon ibérique
Pain au levain garni de burrata fraîche, de poires caramélisées au Pedro Ximénez, de jambon ibérique et d'un filet d'huile d'olive vierge extra

Œufs Bénédicte à votre façon
Deux œufs fermiers pochés sur un lit de jeunes pousses d'épinards, accompagnés d'une légère émulsion de sauce hollandaise

Choisissez votre protéine parmi : saumon fumé maison ou bacon croustillant
Choisissez votre base parmi : galette de pommes de terre croustillante ou muffin anglais toasté

Le côté sucré

Un plat au choix

Lingot de brioche perdue

Pain brioché imbibé de lait infusé à la vanille, doré au beurre et accompagné de miel et de fruits rouges frais

Bol d'açaí au beurre de cacahuète

Açaí onctueux au beurre de cacahuète, accompagné de rondelles de banane et de touches croquantes

Yaourt grec, granola et fruits frais

Yaourt onctueux accompagné de granola croustillant et d'une sélection de fruits de saison

Pancakes classiques

Pancakes moelleux fraîchement préparés, servis avec du sirop d'érable et une noix de beurre

45€

TTC

Gluten
Œufs
Produits laitiers
Sulfites
Poisson
Mollusques
Céleri
Arachides
Fruits à coque