

EL PATIO DE
ATOCHA

1852 Brunch

The art of brunching in Madrid

En un palacio nacido para recibir, Brunch 1852 reinterpreta el arte de reunirse alrededor de una mesa. Un encuentro entre pasado y presente, con mucho que contar y aún más por disfrutar.

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 açai con mantequilla de cacahuete

Cremoso açai 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