



BREAKFAST MENU

SMOOTHIES

Tropical

Pineapple, papaya, mango, passion fruit, coconut water 12

Healthy Berry

Red fruits, goji berries, mango, almond milk 14

Brazil

Banana, blue & black berries, organic açai, almond milk 14

Morning Bomb

Banana, date, cocoa powder, cinnamon, maca, rice coconut milk 14

Freshly Baked Pastries

Pastry one piece 3

With butter and homemade jam 4

Basket of pastries 6

Basket of toast with butter and homemade jam 7

Homemade Organic Crunchy Granola

With yoghurt and strawberries 12

Açaí Na Tigela

Organic açai with strawberries, banana and homemade crunchy granola 14

Fresh Fruit Salad 10

with soy yoghurt, almonds and honey 12

Homemade Pancakes

With strawberry, wildberry coulis, maple syrup and butter 14

With blueberries and bacon 16

Poached Egg Avocado

Toasted English muffin with crushed avocado, poached egg, feta cheese crumble, crispy bacon and chili flakes 18

Green Brekkie

Toasted local country bread with sauteed spinach, zucchini, caramelized onion with fresh basil and avocado 15

With poached egg 18

WE INVITE YOU TO
HAVE A LOOK AT OUR
FRESH JUICE MENU.
A GREAT WAY TO
START YOUR DAY!

COFFEE

Espresso 3

Cortado 3

Café Con Leche 3.50

Double Espresso 4

Cappuccino 4

Latte 4.50

Americano 3.50

Decaffeinated +0.40

with soya milk +0.40

with almond milk +0.40

with oat milk +0.40

TOAST

Local country bread toasted with

Tomato Toast & Organic Virgin Olive Oil 11

Tomato & Avocado 13

Tomato & Manchego Cheese 15

Tomato & Italian Ham Infused in Herbs 15

Tomato, Avocado & Italian Ham Infused in Herbs 18

Homemade Smoked Salmon *with wild rocket and cream cheese with chives* 17

Roast Beef

with homemade horseradish, hazelnut oil and wild rocket 18

ORGANIC EGGS

The Classic

Organic local farm fried eggs with crispy bacon 11

“Oeufs à la Coque”

Organic local farm boiled eggs with toast and butter 11

Benedict

Poached egg with toasted country bread served with bacon, spinach and topped Hollandaise sauce 16

Royale

Poached egg with toasted country bread served with home-smoked salmon, spinach and topped with Hollandaise sauce 18

Florentine

Poached egg with toasted country bread served on a bed of spinach and topped with Hollandaise sauce 16

TEA

English Breakfast

Green Tea

3.50

INFUSIONS

Chamomile

Rooibos

Mint

3.50

VAT INCLUDED

BEACH SERVICE +20%

ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE ON REQUEST

PLEASE INFORM YOUR WAITER OF ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES



DESAYUNOS

BATIDOS

Tropical

Piña, papaya, mango, maracuyá, agua de coco 12

Healthy Berry

Frutos rojos, bayas de goji, mango, leche de almendra 14

Brazil

Plátano, arándano, mora, açai orgánico, leche de almendras 14

Morning Bomb

Plátano, dáttil, cacao, canela, maca, leche de coco y arroz 14

Bollería

Bollería una pieza 3

Con mantequilla y mermelada casera 4

Cesta de bollería mini 6

Cesta de tostadas con mermelada casera 7

Granola Crujiente Orgánica Casera

Con yogurt y fresas 12

Açaí Na Tigela

Deliciosa pulpa de açai orgánica con fresas, banana y granola crujiente casera 14

Ensalada De Fruta Fresca 10

Con yogurt de soja, almendras y miel 12

Pancakes Caseros

Con fresas, coulis de frutos rojos, sirope de arce y mantequilla 14

Con arándanos y beicon 16

Aguacate y Huevo Poché

Muffin inglés tostado con aguacate, huevo poché, queso feta, beicon crujiente y un toque de chili 18

Green Brekkie

Tostada de Pan Payés con espinacas salteadas, calabacín, cebolla caramelizada, albahaca fresca, y aguacate 15

Con huevo poché 18

TOSTADAS

De Pan Payés con

Tostada con Tomate y Aceite de Oliva Virgen extra ecológico 11

Tomate y Aguacate 13

Tomate y Queso Manchego 15

Tomate y Jamón Dulce Italiano 15

Tomate, Aguacate y Jamón Dulce Italiano 18

Salmón Ahumado Casero
con rúcula salvaje y queso crema con cebollino 17

Roast Beef
con salsa casera de rábano picante, aceite de avellanas y rúcula salvaje 18

HUEVOS ORGÁNICOS

EL Clásico

Huevos orgánicos payeses fritos con beicon crujiente 11

“Oeufs à la Coque”

Huevos orgánicos payeses pasado por agua, con pan tostado y mantequilla 11

Benedict

Huevo poché con tostadas de pan payés servido con beicon, espinacas y salsa holandesa 16

Royale

Huevo poché con tostadas de pan payés servido con nuestro salmón ahumado en “El Chiringuito” y espinacas con salsa holandesa 18

Florentine

Huevo poché con tostadas de pan payés servido con espinacas y salsa holandesa 16

TAMBIÉN LES INVITAMOS A MIRAR NUESTRA CARTA DE ZUMOS NATURALES. UNA GRAN MANERA DE EMPEZAR EL DÍA!

CAFÉ

Espresso 3

Cortado 3

Café Con Leche 3.50

Double Espresso 4

Cappuccino 4

Latte 4.50

Americano 3.50

Descafeinado +0.40

con leche de soja +0.40

con leche de almendras +0.40

con leche de avena +0.40

TÉS

English Breakfast

Té Verde

3.50

INFUSIONES

Manzanilla

Rooibos

Poleo Menta

3.50

IVA INCLUIDO

SERVICIO DE PLAYA +20%

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN, POR FAVOR INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGI A O INTOLERANCIA A LOS ALIMENTOS