



Carta Desayunos
Breakfast Menu

carta de alérgenos allergen information



gluten
gluten



soja
soy



huevos
egg



lácteos
milk



granos de sésamo
sesame seeds



frutos de cáscara
nuts and derivatives



cacahuete
peanuts



apio
celery



mostaza
mustard



altramuces
lupin bean



pescado
fish



crustáceos
crustaceans



molusco
molluscs



dióxido de azufre y sulfitos
sulfur dioxide and sulphites

de
sa
yu
nos

breakfast





Carta

FRUTA DE TEMPORADA EN RODAJAS €6

Yogurt natural o requesón



DESAYUNO ZAGALETA €12

Yogurt griego con fruta y muesli acompañado con tostada de semillas con aguacate y queso fresco y zumo de naranja o pomelo



DESAYUNO CONTINENTAL €9

A elegir entre cereales o tostadas, croissant, zumo de naranja o pomelo y bebida caliente



HUEVOS DE CORRAL - 2 huevos preparados a su gusto €10

A elegir 3 acompañamientos y pan blanco o integral

Acompañamientos: Salmón ahumado, beicon crujiente, jamón, queso, guacamole, tomate en rodajas, champiñones, judías



TORTILLAS - con 3 huevos o claras y 3 ingredientes a elegir €12

Ingredientes: Salmón ahumado, jamón, beicon, queso, champiñones, pimientos, cebolla, tomates



TORTITAS, CRÊPES, GOFRES O CHURROS €6

Servido con su elección de: Fruta de temporada, sirope de arce, salsa de chocolate o nata



CESTA DE PAN - blanco, integral, multi-semillas, mollete, pitufo o sin gluten €5

Añadir: Aceite de oliva y tomate fresco en rodajas o triturado, mantequilla y mermelada o jamón y queso



TOSTADAS ESPECIALES €10

Guacamole y huevos pochados o jamón Ibérico y queso Manchego



BOLLERÍA €3

Croissant de mantequilla

Croissant de cacao con avellanas

Croissant de almendras

Napolitana de bombón

Muffin de yogurt y arándano

Muffin de chocolate



IVA incl 10%



Menu

SEASONAL SLICED FRUIT €6

Natural yogurt or cottage cheese



ZAGALETA BREAKFAST €12

Greek yogurt with fruit and muesli accompanied by toasted seed bread with guacamole and fresh cheese, orange or grape fruit juice and hot beverage



CONTINENTAL BREAKFAST €9

Choice of cereal or bread, croissant, any juice and hot beverage



FREE RANGE EGGS - 2 prepared any style €10

Choose 3 sides and white or wheat toast.

Sides: Smoked salmon, crispy bacon, ham, cheese, guacamole, sliced tomatoes, mushrooms and beans



OMELETTES - made with 3 whole eggs or whites and any 3 ingredients €12

Ingredients: Smoked salmon, ham, bacon, cheese, mushrooms, peppers, onions and tomatoes



BUTTERMILK PANCAKES, CREPES, WAFFLES OR SPANISH CHURROS €6

Served with your choice of: Seasonal fruits, maple syrup, chocolate sauce or whipped cream



BREADS - white, whole wheat, multi seed, muffin, Spanish pitufo or gluten free €5

Choose: Olive oil and crushed or sliced tomatoes or butter and jam or ham and cheese



SPECIAL BREAD COMBOS €10

Guacamole and poached eggs or Iberian ham and Manchego cheese



PASTRIES €3

Butter croissant

Cocoa and hazelnut croissant

Almond croissant

Pain au chocolat

Yogurt and cranberry muffin

Chocolate muffin



VAT incl 10%



Bebidas

ZUMO RECIÉN EXPRESADO €4

COMBINACIÓN DE ZUMOS RECIÉN EXPRESADOS €6

Birdie: Zanahoria, piña, manzana, cúrcuma y limón

Detox: Piña, pepino, apio, jengibre y limón

Natur Shot: Jengibre, naranja, pomelo, manzana y cúrcuma



CAFÉS Y CHOCOLATES €4

Café expreso o dinos que te gustaría tomar y lo haremos para ti



TÉS E INFUSIONES €3

Té negro

Té verde

Té rojo

Manzanilla

Poleo menta

Tila

TÉS ESPECIALES €4

Paris Earl Grey: Té negro brillante con notas picantes de bergamota real

Chai-Chandernagor: Té negro con especias: clavo, canela, jengibre, cardamomo y pimienta hacen una infusión caliente y picante

Té verde Provenza: Aroma ligeramente grassy, y se mezcla con frutas de Provenza, dominada por rojo maduro y negro bayas, creando un intenso ramo soportada por el cálido aroma relajante de lavanda y la dulzura de pétalos de rosa

Té negro y té verde: Un gran maridaje de té verde con menta dulce y té aromatizado con bergamota

Té blanco con pétalos de rosa: Una mezcla legendaria de té blanco y tiernos capullos de rosa orientales

IVA incl 10%



Drinks

FRESHLY SQUEEZED JUICE €4

COMBINATION OF FRESHLY SQUEEZED JUICES €6

Birdie: Carrot, pineapple, apple, turmeric and lemon

Detox: Pineapple, cucumber, celery, ginger and lemon

Natur Shot: Ginger, orange, grapefruit, apple and turmeric



COFFEES & CHOCOLATES €4

Coffee espresso or tell us what you want and we will make it for you



TEAS & INFUSIONS €3

Black tea
Green tea
Red tea
Chamomile
Pennyroyal mint
Linden

SPECIAL TEAS €4

Paris Earl Gray: Glossy black tea with spicy notes of royal bergamot

Chai-Chandernagor: Black tea with spices: cloves, cinnamon, ginger, cardamom and pepper make a hot and spicy infusion

Provence Green Tea: Slightly grassy aroma, and mixed with Provence fruits, dominated by ripe red and black berries, creating an intense bouquet supported by the warm relaxing scent of lavender and the sweetness of rose petals

Black tea & green tea: A great pairing of green tea with sweet mint and bergamot flavored tea

White tea with rose petals: A legendary blend of white tea and tender oriental rosebuds

VAT incl 10%

