

Christmas BeeWi Brunch

PUERTO PORTALS

"LA MESA DE BEEWI"

15,00 € p.P.

Aromatisierte Wässer, frisch gebackenes Gebäck, Brote, Marmeladen und Butter, Kaffee und Aufgüsse, heiße Schokolade und Churros (auf Anfrage)

Nordic Brunch

21,00

(inklusive Kaffee oder Tee, Orangensaft und Wasser)

Eier Benedikt mit geräuchertem Lachs, tartarartiger Hollandaise, Frischkäsecreme mit feinen Kräutern und Kaviar auf Briochebrot.

Avocado-Tatar mit roten Zwiebeln, Tomate und Frischkäse.

Geröstete Kartoffeln mit Rosmarin.

Lotus-Keks- und Zimtkuchen.

New Yorker Brunch

20,00

(inklusive Kaffee oder Tee, Orangensaft und Wasser)

Pulled-Pork-Burger im Brioche-Brötchen.

Spiegeleier, rustikales Brot und knuspriger Bacon.

Amerikanische Pancakes mit Ahornsirup, Chantilly, Walnüssen und Beeren.

Iberischer Brunch

19,50

(inklusive Kaffee oder Tee, Orangensaft und Wasser)

Spiegeleier auf zerdrückten Kartoffeln mit Ibérico-Schinken.

Rustikales Brot und Tomatenemulsion mit 100% Arbequina-Olivenöl (EVOO).

Lauwarme traditionelle Torrija.

Healthy Choice Brunch

19,50

(inklusive Kaffee oder Tee, Orangensaft und Wasser)

Eier Benedikt auf Roggenbrot, Avocado, Frischkäse, Walnüssen und Hollandaise.

Rotkohl-Coleslaw, Halloumi mit Senf-Vinaigrette.

Griechischer Joghurt mit Açaí-Creme und Getreide-Granola.

Mittagsmenü

VORSPEISEN

Ibérico-Schinken mit geröstetem Brot _____ 24,50 und Tomatenaufstrich

Rosa Tomatensalat mit Thunfischbauch _____ 17,00

Konfierte, gegrillte Artischocken _____ 17,00 mit Spiegelei

Tintenfisch nach andalusischer Art mit Aioli _____ 16,00

CREMIGE REISGERICHTE AUS DER KASSEROLLE

(Min. 2 Personen – Preis pro Person)

Fischer-Reis in Brühe _____ 22,00
(brühehaltiger Reis, serviert in einer Greixonera mit verschiedenen Fischsorten)

Cremiger Oktopusreis _____ 24,00
(Fond aus Sepia und Oktopus, serviert in einem Tontopf)

Hummer-Reis in Brühe _____ 31,00
mit Sepia und Garnelen

Arroz brut _____ 21,00
(gewürzter, brühehaltiger Reis mit Gemüse, Fleisch und Wild)

DEUTSCH