



Alcaufar Vell
HOTEL RURAL & RESTAURANT
L'Art de Viure



BERENAR de cortesia (esp -eng)

8:00 – 11:00 h

ED. 3 - 260526

EN EL BUFET ENCONTRARÁ... (si lo prefiere, se lo servimos en mesa):

DEL HORNO:	Magdalenas, Ensaimadas, Croissants, Pastas menorquinas, Tarta del día, Focaccia de hierbas, Pastas sin gluten...
PARA UNTAR:	Mermeladas (fresa, melocotón, naranja amarga), Miel, Mantequilla
CAFETERÍA:	Infusiones, Café, Leche de vaca, Sin lactosa, Bebida vegetal Avena o Almendra
BEBIDAS:	Botella zumo (Naranja, Piña, Melocotón, Manzana), Agua Alcaufar Vell
FRUTA:	Fruta de Menorca, Plátano de Canarias, Kiwi de Asturias <i>(según temporada)</i>
COMPLEMENTOS:	Aceite de oliva de Menorca, Tomatitos, Muesli, Cereales variados

LO PREPARAMOS EN COCINA AL MOMENTO:

DEL CAMPO:	Zumo del día de fruta y/o verduras, Fruta cortada
DEL HORNO:	Pan de payés, Espelta, Molde (fresco o tostado), sin gluten
DE MENORCA:	Quesos, Embutidos, Yogur, Kéfir
DE LOS FOGONES:	Porridge con frutos secos y miel
	Hamburguesa vegana con ensalada
	Huevos de Menorca:
	- Duros
	- Fritos
	- Espumados (poché)
	- Revueltos (clásico o con sobrasada o con queso)
	- Tortilla francesa (clásica o con sobrasada o con queso)
	Elección de una guarnición: verduras, salchichas, bacón, alubias, ensalada

**(El zumo de naranja natural fuera de temporada no está incluido)*



Alcaufar Vell
HOTEL RURAL & RESTAURANT
L'Art de Viure



BERENAR de cortesia (esp -eng)

8:00 – 11:00 h

ED. 3 - 260526

AT THE BUFFET YOU WILL FIND... (if you prefer, we can serve it at your table):

- FROM THE OVEN:** Madeleines, Ensaimadas, Croissants, Minorcan pastries, Cake of the day, Focaccia with herbs, Gluten free pastries ...
- TO SPREAD:** Jams (strawberry, peach, bitter orange), honey, butter
- COFFEE & MILK:** Infusions, Coffee, Milk, Lactose-free milk, Plant-based Oat or Almond drink
- DRINKS:** Bottle of juice (Orange, Pineapple, Peach, Apple), Alcaufar Vell water
- FRUIT:** Seasonal fruit from Menorca, Bananas from Canary Island, Kiwi from Asturias
- ACCESORIES:** Oil from Menorca, tomatoes, Muesli, assorted Cereals

WE PREPARE IT IN THE KITCHEN ON THE SPOT:

- FROM THE FIELD:** Fruit and/or vegetable juice of the day, fresh cut Fruit
- FROM THE OVEN:** Country bread, Spelt bread, Sliced bread (fresh or toasted), Gluten-free
- FROM MENORCA:** Cheese, Cold cuts, Yogurt, Kefir
- FROM THE STOVE:** Porridge with nuts and honey
- Vegan burger with salad
- Menorcan Eggs:
- Boiled
 - Fried
 - Poached
 - Scrambled (classic or with sobrasada or with cheese)
 - Omelette (plain or with sobrasada or with cheese)

Choice of one side dish: vegetables, sausages, bacon, beans, or salad

(Fresh orange juice out of season is not included)