BRUNXITO

BRUNCH & BISTRO

Brunxito
BRUNCH

hasta las 14h / Until 2 PM

Croissants

Croissant bañado en salsa de chocolate con chips de kit kat — 6,00
Croissant drenched in chocolate sauce with Kit Kat chips

Croissant relleno de dulce de leche con plátano y nueces — 7,00
Croissant filled with dulce de leche, banana, and walnuts

Croissant relleno con crema de pistacho — 7,50
Croissant filled with pistachio cream

Tostadas / Toasts

Tostada de mermelada de higos, queso brie caramelizado, y nueces — 8,50
Toast with fig jam, caramelized brie, and walnuts

Tostada de guacamole y burrata fresca — 9,50
Toast with guacamole and fresh burrata

Tostada con queso crema al eneldo, aguacate y salmón ahumado — 9,50
Toast with dill cream cheese, avocado, and smoked salmon

Pancakes

ChokoHaze — 14,00
Torre de pancakes de chocolate, con plátano, fresa y avellanas
Chocolate pancake tower with banana, strawberry and hazelnuts

Pistachio Bliss — 15,00
Torre de pancakes con cremoso de pistacho y salsa de frutos rojos
Pancake tower with pistachio cream and berry sauce

Salty — 16,50
Torre de pancakes con mermelada de tomate, salsa holandesa, bacon crujiente y huevos pochados
Pancake tower with tomato jam, hollandaise sauce, bacon and poached eggs

Mini Pancakes
para niños / for children

Pancakes con fruta fresca y sirope de arce o Nutella — 8,50
Pancakes with fresh fruit and maple syrup or Nutella

Bowls

Bowl de yogur griego con fruta fresca, salsa de frutos rojos y granola — 10,50
Greek yogurt bowl with fresh fruit, berry sauce and granola

Bowl de açaí, con granola, semillas de chía, chips de coco, fruta fresca y sirope de arce canadiense mantequilla de cacahuete (+1e) — 12,50
Açaí bowl with granola, chia seeds, coconut chips, fresh fruit and Canadian maple syrup (peanut butter +1e)

Brunch specials

Tortilla de patatas con queso de cabra y perejil fresco — 12,50
Dale un toque mallorquín, añade sobrasada picante por 2,5€
Spanish omelette with goat cheese and fresh parsley
Add spicy sobrasada for a Mallorcan twist (+2.5€)

Dips de hummus de mango, baba ganoush y guacamole con focaccia — 12,50
Dips of mango hummus, baba ganoush and guacamole with focaccia

Bruschetta vegana gigante con tapenade, tiras de pimiento asado y microbrotes — 13,50
Vegan bruschetta XXL with tapenade, roasted pepper strips and microgreens

Shakshuka — 14,50
Huevos en una salsa especiada con base de tomate con perejil y cilantro fresco acompañado de pan de pita
Eggs in spiced tomato sauce with fresh parsley and coriander, served with pita bread

Huevos rotos con torrezno de Soria en cama de patata y alioli con ajo negro — 14,50
Spanish broken eggs with Soria fried pork belly on a bed of potatoes and black garlic aioli

Huevos benedict con trufa, bacon y grana padano — 15,50
Eggs benedict with truffle, bacon and Grana Padano shavings

Huevos benedict con salmón ahumado y aguacate — 15,50
Eggs benedict with smoked salmon and avocado

Focaccias rellenas
Focaccia Sandwiches

Italiana — 13,50
Mortadela italiana, pesto genovés, burrata y pistacho
Italian mortadella, pesto, burrata, and pistachio

Trufada — 13,50
Carne de pollo en mayo trufada, rúcula y queso feta
Breaded chicken in truffle mayo, arugula, and feta cheese

Disponemos de carta de alérgenos, si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, comuníquenoslo
We have an allergens menu available. If you have any allergies or intolerances, please let us know

La mayoría de nuestros platos pueden prepararse en versión apta para celíacos.
Por favor, infórmenos al hacer su pedido.
Most of our dishes can be prepared gluten-free. Please let us know when placing your order.

Brunxito
BISTRO

a partir de las 13h / Served from 1 PM

Tapas y más / Tapas & More

Patatas bravas 8,50
Bravas potatoes with spicy sauce and aioli

Tequeños con salsa de ají amarillo y cilantro (4 ud) 8,50
Tequeños (cheese sticks) with yellow chili sauce and fresh cilantro

Burrata con espuma de tomate y salsa de olivas encurtidas con piparra 9,00
Burrata with tomato foam and pickled olive and piparra sauce

Tiras de pollo cajún con salsa barbacoa 10,50
Cajun chicken strips served with barbecue sauce

Calamares a la andaluza con alioli suave con ajo negro 11,00
Andalusian-style fried calamari with black garlic aioli

Surtido de croquetas: boletus con trufa, gambón y brandada de bacalao (6 ud) 12,00
Assorted croquettes: porcini mushroom & truffle, prawn, and cod brandade (6 units)

Dips de hummus de mango, baba ganoush y guacamole con focaccia 12,50
Dips of mango hummus, baba ganoush and guacamole with focaccia

Bruschetta vegana gigante con tapenade, tiras de pimiento asado y brotes 13,50
Vegan bruschetta XXL with tapenade, roasted pepper strips and microgreens

Tacos al pastor (2 ud) 15,00

Tacos de cochinita pibil (2 ud) 15,00

Nachos con carne marinada, cheddar, guacamole con mango al tajín y salsa verde 16,50
Nachos with marinated meat, cheddar, mango-tajín guacamole, and green sauce

Ensaladas y pastas / Salads & Pastas

Ensalada de rúcula, queso de cabra, mango, nueces y vinagreta de frambuesa 14,50
Arugula salad with goat cheese, mango, walnuts, and raspberry vinaigrette

Ensalada césar con pechuga de pollo crispy 14,50
Caesar salad with crispy chicken breast

Fettuccine al huevo con pesto genovés, burrata y pistacho 16,50
Egg fettuccine with Genoese pesto, burrata, and pistachio

Capelli ai formaggio con salsa de trufa 16,50
Capelli filled with cheese with truffle sauce

Gnocchis con arrabiata, rúcula y bacon 16,50
Gnocchi with arrabiata sauce, arugula, and bacon

Panzerotti rosa al salmone con salsa al eneldo 16,50
Pink panzerotti filled with salmon and dill sauce

Carne y pescado / Meat and Fish

Costillas de cerdo a la barbacoa con patatas fritas 19,50
BBQ pork ribs with chips

Secreto de cerdo ibérico cocinado a baja temperaura con chimichurri y guarnición a elegir 20,50
Iberian pork "secreto", slow-cooked with chimichurri and side dish of your choice

Salmón a la plancha con salsa de mostaza al estragón y guarnición a elegir 20,50
Grilled salmon with tarragon mustard sauce and side dish of your choice

Carrillera de buey con puré de patata trufado y gotas de oliva negra 22,50
Ox cheek with truffled mashed potato and black olive drops

Pulpo a la parmentier de boniato y caviar de aceite de guindilla 23,00
Octopus with sweet potato parmentier and chili oil caviar

Rodaballo confitado a baja temperatura con salsa de higos y guarnición a elegir 23,50
Turbot, slow-cooked, with fig sauce and side dish of your choice

Guarnición a elegir: patatas fritas, parrillada de verduras o ensalada
Side dish of your choice: French fries, grilled vegetables, or salad.

Raw

Carpaccio de buey con rúcula, lascas de parmesano y perlas de trufa blanca 16,50
Beef carpaccio with arugula, Parmesan shavings, and white truffle pearls

Ceviche de corvina, langostino y aguacate con leche de tigre, perlas de yuzu y chips de vegetales exóticos 22,00
Ceviche of corvina and king prawn with leche de tigre, yuzu pearls and exotic vegetable chips

Tataki de atún con aliño de cítricos en cama de baba ganoush y salsa de oliva encurtida con chipotle 22,50
Tuna tataki with citrus dressing on a bed of baba ganoush with pickled olive chipotle sauce

Tartar de carne de búfalo en base de pulpa de aguacate, ahumado al whisky con focaccia 25,00
Buffalo tartare on avocado pulp, whisky-smoked, served with focaccia

Niños / Kid's Menu

Arroz con tomate y huevos fritos 8,00
Rice with tomato and fried eggs

Filete de pollo empanado con patatas fritas 8,00
Breaded chicken fillet with fries

Fettuccine con salsa de tomate 8,00
Fettuccine with tomato sauce

Merluza al huevo con verduritas 9,00
Battered hake with roasted vegetables

Brunxito
DRINKS

Zumos Naturales / Cold Pressed Juices

Zumo de naranja Orange juice	4,50
Green Pepino, espinaca, limón y manzana Cucumber, spinach, lemon and apple	4,50
Ginger Jengibre, naranja y zanahoria Ginger, orange and carrot	4,50
Red Fresa, frambuesa, plátano y manzana Strawberry, raspberry, banana and apple	4,50

Limonadas caseras / Homemade lemonades

Limonada casera Homemade lemonade	5,00
Limonada rosa casera Homemade pink lemonade	5,00
Limonada azul casera Homemade blue lemonade	5,00

Coco natural servido frío con pajita Fresh coconut served cold with a straw	9,00

Smoothies

Green Apio, brócoli, espinacas, plátano, piña y mango Celery, broccoli, spinach, banana, pineapple, and mango	8,00
Tropical Piña, papaya, mango Pineapple, papaya, and mango	8,00
Frutos Rojos Berry Smoothie	8,00
Açaí, pitahaya y plátano Açaí, dragon fruit, and banana	8,00

Todos los precios son en euros. IVA incluido.
All prices are in euros. VAT included.

Bebidas calientes
Hot drinks

Espresso	1,90
Cortado	2,50
Espresso doble Double espresso	2,70
Americano	2,80
Café con leche Coffee with milk	3,10
Capuccino	3,30
Flat white	3,60
Affogato	4,50
Latte macchiato	4,50
Vainilla, chocolate, caramelo o avellana Vanilla, chocolate, caramel, or hazelnut	+ 0,50
Pistachio latte macchiato	6,00
Matcha latte	5,00
Chai latte spicy	5,00
Espresso tonic	5,00
Manzanilla Chamomile	3,20
Poleo menta Pennyroyal	3,20
Té frutas del bosque Forest fruit tea	3,20
Naranja y maracuyá Orange and passion fruit	3,20
Té negro english breakfast English Breakfast Black Tea	3,20
Té negro earl grey Earl Grey Black Tea	3,20
Té rojo pu-erh Pu-erh Red Tea	3,20
Rooibos	3,20
Té verde sencha Sencha green tea	3,20

Elige tu leche sin ningún cargo extra: de vaca, avena, soja, sin lactosa
Choose your milk at no extra charge: cow, oat, soy, lactose-free

Refrescos y zumos
Soft drinks and juices

Coca-Cola / Coca-Cola Zero Fanta / Fuze Tea	3,20
Aquarius	3,30
Minute maid Manzana/Piña Apple/Pineapple	3,00

Cocktails

Mimosa	5,00
Kir Royal	5,50
Mango Bellini	5,50
Aperol Spritz	8,00
Vodka Sunrise	9,00
Pink Gin & Tonic	9,00
Paloma	9,00
Espresso Martini	9,00
Moscow Mule	9,00
Lillet rosé berry	9,00
Piña Colada frozen	9,50
Mojito Clásico, mango, fresa o fruta de la pasión Classic, mango, strawberry or passion fruit	11,00
Sangria 1L	15,00
Sangria de cava 1L	17,50

Cerveza y sidra
Beer and cider

Caña Mahou Cinco Estrellas Draft beer 0,3	2,80
Jarra 0,5 Draft beer 0,5	4,50
Mahou tostada 0,0% Non-alcoholic	3,50
Corona	3,50
Cerveza sin gluten	3,50

Vinos y espumosos
Wine and Sparkling Wines

Copa de vino blanco Glass of white wine	4,40
Copa de vino rosado Glass of rosé wine	4,40
Copa de vino tinto Glass of red wine	4,40
Copa de cava Glass of sparkling wine	4,40
Copa de cava rosé Glass of rosé sparkling wine	4,40

BRUNXITO

BRUNCH & BISTRO