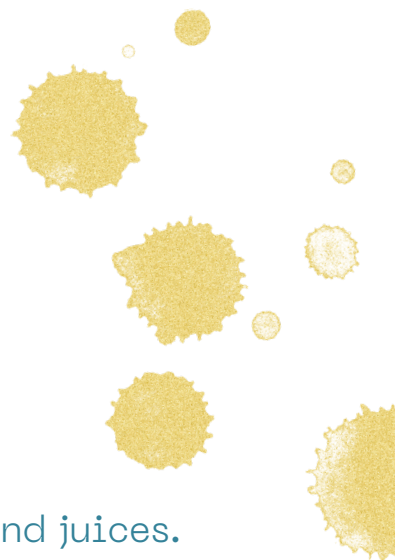




BRUNCH Menu



STARTERS

Assortment of smoothies or detox juices or coffee and juices.

Assortment of Catalan cheeses and cured meats with a variety

of breads, jams and butter

Assortment of mini pastries

Seasonal fruit

Yoghurt cups with fruit, granola and seeds

MAIN COURSE

Two soft-boiled eggs on a bagel, topped with our hollandaise and traditional rustic potatoes.

Two sides: bacon, smoked salmon, sautéed spinach, avocado, Iberian ham, cheddar cheese, and a side of bacon.

DESSERT

Assortment of home made
pastry



30€



**LA
TERRASSA
DE PELAI**



BRUNCH

Menu

ENTRANTES

Surtido de smoothies o zumo detox o café y zumos

Surtido de quesos y embutidos catalanes con variedad de panes, sus mermeladas y mantequilla

Surtido de mini bollería

Brochetas de fruta de temporada

Vasitos de yogur con fruta, granola y semillas



PRINCIPAL

Dos huevos a baja temperatura sobre un bagel, bañados con nuestra holandesa y con sus tradicionales patatas rústicas

Dos acompañamientos: bacon, salmón ahumado, espinacas salteadas, aguacate, jamón ibérico, queso chedar

POSTRE

Surtido de pastelería home made

30€



LA
TERRASSA
DE PELAI





BRUNCH

Menu

ENTRÉES

Assortiment de smoothies ou jus détox ou café et jus

Assortiment de fromages et charcuteries catalanes avec

une variété de pains, leurs confitures et du beurre

Assortiment de viennoiseries miniatures

Brochettes de fruits de saison

Verrines de yaourt avec des fruits, du granola et des
graines

PLAT PRINCIPAL

ŒUFS BÉNÉDICTE

Deux œufs à basse température sur un bagel, nappés de notre
sauce hollandaise et accompagnés de nos pommes de terre
rustiques traditionnelles.

Choisissez deux accompagnements : bacon, saumon fumé,
épinards sautés, avocat, jambon ibérique, fromage cheddar.

DESSERTS

Assortiment de pâtisseries
faites maison

30€



LA
TERRASSA
DE PELAI

