



Bendiga su día *Bless your day*

DESAYUNO EJECUTIVO | 20€ EXECUTIVE BREAKFAST

Café o té. Coffee or tea ☕

Zumo de naranja. Orange juice

**Tostada con mermelada y mantequilla o AOVE y tomate rallado
o croissant a la plancha**

Toast with butter and jam or EVOO and grated tomato or grilled croissant



Bol de frutos rojos con yogur ecológico
Bowl of red fruits with organic yogurt



DESAYUNO EJECUTIVO HEALTHY | 25€ HEALTHY EXECUTIVE BREAKFAST

Café o té. Coffee or tea ☕

Zumo de Detox. Detox juice

Bol de açai con granola casera, nibs de cacao y arándanos
Acai bowl with homemade granola, cocoa nibs and blueberries



Tosta de espelta con aguacate, bimi y lima-miel
Spelt toast with avocado, baby broccoli and lime-honey



☑️ ***Plato Vegetariano** · Vegetarian Dish · 🌱 ***Plato Vegano 100%** · 100% Vegan Dish
🌱 ***Producto Sostenible** · Sustainable product · 🇪🇸 ***Producto local** · Local product

🌾 Gluten/Gluten 🥜 Cacahuete/Peanut 🥥 Frutos con cáscara/Nuts 🍫 Soja/Soy 🌱 Sésamo/Sesame 🐟 Pescado/Fish 🦀 Crustáceo/Crustacean
🧴 Sulfito/Sulphite 🥚 Huevo/Egg 🥛 Leche/Milk 🌿 Apio/Celery 🌿 Mostaza/Mustard 🐚 Moluscos/Shellfish 🌱 Altramuz/Lupin bean

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido / All prices are established in euros - VAT included
Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal / If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

PINZELADA

L O U N G E

MENÚ EJECUTIVO | 29€ EXECUTIVE MENU

PRIMEROS A ELEGIR

Salmorejo de pimientos asados con virutas de jamón ibérico 🌿🍷🌿
Salmorejo of roasted peppers with chips of acorn-fed iberian ham

Ensalada verde de temporada con emulsión de naranja y miel 🌿
Seasonal green salad with orange and honey emulsion

Pastela de berenjena a la brasa, yogur y tomatitos confitados 🌿🍷🌿
Grilled eggplant pie with yogurt and tomato confit

Huevo campero a baja temperatura, cremoso de apionabo y reducción de Oporto 🍷🌿🌿
Low temperature free-range egg, creamy celeriac and Oporto reduction

PRINCIPALES

Lunes | Rigatoni con caponata siciliana y albahaca 🌿🍷🌿
Monday | Rigatoni with Sicilian caponata and basil

Martes | Merluza de pincho en salsa verde de curry y espinacas 🍷🐟🌿🌿
Tuesday | Skewered hake in green curry and spinach sauce

Miércoles | Albóndigas de ternera madurada al vino tinto con terrina de batata 🍷🌿
Wednesday | Meatballs of veal matured in red wine with sweet potato terrine

Jueves | Bacalao con pilpil de mole negro y brócoli crujiente 🌿🍷🐟
Thursday | Cod with black mole pilpil and crispy broccoli

Viernes | Ballotine de pollo relleno con duxelle de portobello y cremoso de patata 🍷
Friday | Stuffed chicken ballotine with portobello duxelle and creamy mash potato purée

POSTRES A ELEGIR

Tarta de zanahoria con frosting de queso crema 🍷🍷🍷🌿
Carrot cake with cream cheese frosting

Manzana asada con canela y espuma de vainilla 🍷🍷🌿
Baked apple with cinnamon and vanilla foam

Tarta de chocolate guanaja 70% 🍷🍷🍷🌿
70% guanaja chocolate cake

*Bebida no incluida. Drinks are not included