

OUS BENEDICT

HUEVOS POCHADOS
ŒUFS BÉNÉDICTINE
EGGS BENEDICT

28 €

Ous escalfats sobre pa brioix amb salsa holandesa i pernil ibèric.
Huevos pochados sobre pan brioche con salsa holandesa y jamón ibérico.
Œufs pochés sur pain brioché avec sauce hollandaise et jambon ibérique.
Poached eggs on brioche bread with hollandaise sauce and Iberian ham.

TORRADA DE SALMÓ AMB FORMATGE

TOSTADA DE SALMÓN CON QUESO
TARTINE DE SAUMON AVEC FROMAGE
SALMON TOAST WITH CHEESE

22 €

Torrada de pa alemany amb formatge fresc, salmó fumat, cogombre i alvocat.
Tostada de pan alemán con queso fresco, salmón ahumado, pepino y aguacate.
Tartine de pain allemand avec fromage frais, saumon fumé, concombre et avocat.
German bread toast with fresh cheese, smoked salmon, cucumber and avocado.

SHAKSHUKA MEDITERRÀNIA

SHAKSHUKA MEDITERRÁNEA
SHAKSHUKA MÉDITERRANÉENNE
MEDITERRANEAN SHAKSHUKA

20 €

Ous escalfats en una salsa de tomàquet especiada amb pebrots i ceba.
Huevos escalfados en una salsa de tomate especiada con pimientos y cebolla.
Œufs pochés dans une sauce tomate épicée avec poivrons et oignons.
Poached eggs in a spiced tomato sauce with peppers and onions.

 **Opció vegana amb tofu** / Opción vegana con tofu /
Option végétalienne avec du tofu / Vegan option with tofu

PORRIDGE

14 €

Civada cuïta amb llet vegetal, fruits vermells, plàtan i xarop d'auró.
Avena cocida con leche vegetal con frutos rojos, banana y sirope de arce.
Flocons d'avoine cuits avec lait végétal, fruits rouges, banane et sirop d'érable.
Oats cooked with plant-based milk, red berries, banana and maple syrup.



 **Opció sense gluten amb civada** / Opción sin gluten con avena /
Option sans gluten à base d'avoine / Gluten-free option with oats

BOL DE IOGURT GREC

BOL DE YOGURT GRIEGO
BOL DE YAOURT GREC
GREEK YOGURT BOWL

16 €

Bol de iogurt grec amb fruits vermells, mel, granola de civada i fruits secs.
Bol de yogurt griego con frutos rojos, miel, granola de avena y frutos secos.
Bol de yaourt grec avec fruits rouges, miel, granola d'avoine et fruits secs.
Greek yogurt bowl with red berries, honey, oat granola and nuts.

 **Opció vegana i sense lactosa**
Opción vegana y sin lactosa
 **Opció vègètalienne et sans lactose**
Vegan and lactose-free option

PANCAKE DE CIVADA

PANCAKE DE AVENA
PANCAKE À L'AVOINE
OAT PANCAKE

16 €


Pancake de civada, llet vegetal, plàtan i llavors de xia, amb fruits secs i xarop d'auró.
Pancake de avena, leche vegetal, banana y semillas de chia, frutos secos y sirope de arce.
Pancake à l'avoine, lait végétal, banane et graines de chia, avec fruits secs et sirop d'érable.
Oat pancake with plant-based milk, banana and chia seeds, topped with nuts and maple syrup.

4,5% IGI Inclòs / TVA Inclus / IGI Incluido / VAT Included

 **Vegetarià** / Vegetariano / Végétarien / Vegetarian

 **Vegà** / Vegano / Végétalien / Vegan

 **Sense lactosa** / Sin lactosa / Sans lactose / Lactose-free

 **Sense gluten** / Sin gluten / Sans gluten / Gluten-free

FÓRMULA ESMORZAR COMPLET SENSE GLUTEN

42 €

FÓRMULA DESAYUNO COMPLETO SIN GLUTEN
FORMULE PETIT-DÉJEUNER COMPLET SANS GLUTEN
COMPLETE GLUTEN-FREE BREAKFAST FORMULA

Duo de pa sense gluten (blanc i amb llavors) amb tomàquet per untar i AOVE.

*Dúo de pan sin gluten (blanco y con semillas)
con tomate para untar y AOVE.*

*Duo de pains sans gluten (blanc et aux graines)
avec tomate à tartiner et huile d'olive vierge extra.
Gluten-free bread duo (white and seeded)
with spreadable tomato and extra virgin olive oil.*

Porridge de civada cuïta amb llet vegetal, fruits vermells, plàtan i xarop d'auró.

*Porridge de avena cocida con leche vegetal
con frutos rojos, banana y sirope de arce.*

*Porridge de flocons d'avoine cuits avec lait végétal,
fruits rouges, banane et sirop d'érable.*

*Cooked oatmeal porridge with plant-based milk,
red berries, banana and maple syrup.*

Ous escalfats en una salsa de tomàquet especiada amb pebrots i ceba.

*Huevos escalfados en una salsa de tomate
especiada con pimientos y cebolla.*

*Œufs pochés dans une sauce tomate épicée
avec poivrons et oignons.*

*Poached eggs in a spiced tomato sauce
with peppers and onions.*

Pancake de civada, llet vegetal, plàtan i llavors de xia, amb fruits secs i xarop d'auró.











*Pancake de avena, leche vegetal, banana
y semillas de chia, frutos secos y sirope de arce.*

*Pancake à l'avoine, lait végétal, banane
et graines de chia, avec fruits secs et sirop d'érable.*

*Oat pancake with plant-based milk, banana
and chia seeds, topped with nuts and maple syrup.*

AL·LÈRGENS

ALÉRGENOS / ALLERGÈNES / ALLERGENS

-  **Gluten**
-  **Ou / Huevo / Ouefs / Eggs**
-  **Api / Apio / Céleri / Celery**
-  **Sèsam / Sésame / Sesame**
-  **Mostassa / Mostaza / Moutarde / Mustard**
-  **Llet / Leche / Lait / Milk**
-  **Soja / Soy**
-  **Peix / Pescado / Poissons / Fish**
-  **Crustaci / Crustáceo / Crustcé / Crustacean**
-  **Fruits secs / Frutos secos / Fruits à coque / Nuts**


LODGE PARK
HOTEL * * * * *

DESAYUNO | PETIT DÉJEUNER | BREAKFAST
ESMORZAR

CAT | ESP | FRA | ENG