OUS BENEDICT — 28 €
HUEVOS POCHADOS
ŒUFS BÉNÉDICTINE
EGGS BENEDICT

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 — 22 €
TOSTADA DE SALMÓN CON QUESO
TARTINE DE SAUMON AVEC FROMAGE
SALMON TOAST WITH CHEESE

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 — 20 €
SHAKSHUKA MEDITERRÁNEA
SHAKSHUKA MÉDITERRANÉENNE
MEDITERRANEAN SHAKSHUKA

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 cuita 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 — 16 €
BOL DE YOGURT GRIEGO
BOL DE YAOURT GREC
GREEK YOGURT BOWL

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
Option végétalienne et sans lactose
Vegan and lactose-free option

PANCAKE DE CIVADA — 16 €
PANCAKE DE AVENA
PANCAKE À L'AVOINE
OAT PANCAKE

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 chía, 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 cuita 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 chía, 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