

## CARTA BRUNCH 2022

Gofre hojaldrado, trucha ahumada y crema de aguacate *Trucha ahumada asalmonada de los ríos cristalinos de Picos de Europa. Está curada y ahumada sutilmente en leña de roble.	8,60€
Gofre hojaldrado César	8,60€
Coca de pastrami *Pastrami, mayonesa de mostaza y pepino encurtido	8,20€
Brioche relleno con huevo a baja temperatura: -Jamón dulce, queso brie y tartufata	8,10€
-Sobrasada y gorgonzola	8,10€
Roll de straciatella, mortadella y tartufata	7,80€
Pan de patata y cebollino, pastrami, cheddar fundido, mayonesa de mostaza, pepino encurtido y canónigos	7,80€
Huevos Benedict L'Atelier al gusto * Con trucha ahumada o pastrami o mortadela trufada	8,60€

*\*Disponible los sábados y domingos de 9:00 a 14:00h.*

**MENÚ BRUNCH L'ATELIER**

**INCLUYE**

1 plato salado  
A escoger de la carta

Mimosa o zumo del día

1 pieza de bollería  
De nuestra vitrina del día

Café o infusión

**16,00€**  
*Precio por persona*

Si deseas puedes cambiar la pieza de bollería por un individual de nuestra vitrina del día con un suplemento de 2,00€.

*\*Disponibile los sábados y domingos de 9:00 a 14:00h.*