

DESAYUNO en EL PATIO



CRUDOS

Ostras / 25.00 -
Mignonette El Patio

The Bullshot · Hair of the dog
20.00 -

BOWLS

Granola tostada, labneh,
melocotón escalfado, bayas / 20.00 -

Fruta fresca de temporada / 22.00 -

Bowl de açai, arándano,
frambuesa, plátano, semillas de chía,
copos de coco / 22.00 -

HUEVOS

Salmón ahumado Marbella Club,
huevo ecológico escalfado, briqueta
de cabra, cebolla roja encurtida / 28.00 -

Pan de masa madre con aguacate,
huevo ecológico escalfado, chile de
Aleppo, semillas de girasol / 24.00 -

Huevos revueltos, tomates
cherry asados, cilantro / 23.00 -

Shakshuka, pimientos a la parrilla,
pimentón ahumado, tomate,
cilantro, labneh / 26.00 -

PLATOS

Pan de masa madre con tomate,
jamón ibérico, zumaque, ensalada
de hierbas / 28.00 -

Panqueques, frutos rojos,
labneh, sirope de arce,
crujiente de coco / 25.00 -

Pain perdue, helado de vainilla,
confitura de frutos rojos / 20.00 -

Pregunte a su camarero por las opciones sin gluten.
Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.
Aperitivo 5.00 -

BEBIDAS

ZUMOS 15.00 -

BEAUTY ELIXIR.
Frutos rojos, piña, uvas

BRIGHT GARDEN.
Apio, pepino, lima, piña,
jengibre, manzana

GO AWAY DOC.
Zanahorias, jengibre, manzana,
boniato, naranja, cúrcuma

RED BURRO.
Sandía, naranja, menta,
fresa, bayas de goji

BEBIDAS FRÍAS

Cafés / 8.00 -
Cold brew, Latte helado, Frappés

Tés / 8.00 -
Té MC botanical garden helado

SMOOTHIES 16.00 -

Plátano y nueces.

Kiwi, espinacas y pepino

Mango y curry

Fresa, frambuesa y vainilla

La selección de cafés y tés provienen
de nuestro proveedor sostenible.
Todos los smoothies se preparan
con leche sin lactosa.

BEBIDAS CALIENTES

Cafés / 7.00 -
Espresso, Americano

Cappuccino, / 8.00 -
Flat White, Latte, Latte Macchiato

Lattes especiales / 10.00 -
Chai, Cúrcuma, Matcha, Reishi, Remolacha

Infusiones / 8.00 -
Chai, English breakfast, Earl grey,
Lapsang Souchong, MC botánico, Manzanilla,
Poleo menta, Rooibos, Verde