

Can
Font

DESAYUNO

Comience el día con una experiencia gastronómica pensada para despertar los sentidos. Nuestra selección de desayunos combina productos artesanales, fruta fresca de temporada y elaboraciones preparadas al momento por nuestro equipo.

SELECCION DE DESAYUNOS

Desayuno Continental

30€

Agua mineral o zumo natural
Café o selección de infusiones premium
Fruta fresca de temporada
Yogur natural cremoso
Cereales y muesli
Selección de mermeladas artesanas y miel de la isla
Cesta de bollería
Panes artesanos y tostadas

Desayuno saludable

35€

Agua mineral o zumo natural
Café o selección de infusiones premium
Fruta fresca de temporada
Bowl de açai con granola
Cesta de panes, tostadas y bollería integral
Mermelada light
Queso cremoso ligero
Además, podrá elegir uno de nuestros platos calientes preparados al momento de la selección de huevos o especialidades del desayuno a la carta.

Desayuno El Mirador

35€

Agua mineral o zumo natural
Café o selección de infusiones premium
Fruta fresca de temporada
Yogur natural cremoso
Cereales y muesli
Selección de mermeladas artesanas y miel de la isla
Cesta de bollería
Panes artesanos y tostadas
Además, podrá elegir uno de nuestros platos calientes preparados al momento de la selección de huevos o especialidades del desayuno a la carta.

DESAYUNO

DESAYUNO A LA CARTA

BEBIDAS

Agua mineral natural	4,75€
Agua mineral con gas	4,75€

ZUMOS NATURALES

Detox	7€
Naranja	7€
Pomelo	7€

SELECCIÓN DE ZUMOS

Manzana/ Melocotón/ Pera/ Tomate/ Arándanos/Piña	5,50€
--	-------

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso	4€
Cortado	4,25€
Café con leche	4,50€
Cappuccino	4,75€
Doble espresso	4,75€
Americano	4,25€
Latte macchiato	4,75€

SELECCIÓN DE TÉS E INFUSIONES

Té verde / English Breakfast.	5€
Earl Grey / Manzanilla / Poleo menta	

DESAYUNO

DESAYUNO A LA CARTA

SELECCIÓN DE HUEVOS 14€

Fritos / Revueltos/ Pasados por agua / Tortilla francesa

ACOMPAÑAMIENTOS OPCIONALES

Queso/ Salchichas/ Bacon / Tomate fresco/ Tomate al grill

Champiñones/ Jamón cocido/ Jamón de pavo

HUEVOS BENEDICTINOS 19€

Con jamón cocido, salmón ahumado o espinacas

ESPECIALIDADES DEL DESAYUNO

Jamón ibérico de bellota 12€

Selección de embutidos de la isla 12€

Salmón ahumado 10€

Selección de quesos 10€

GUARNICIONES Y ACOMPAÑAMIENTOS

Jamón cocido 6,50€

Jamón de pavo 6,50€

Verduras salteadas 6,50€

Tomate fresco 6,50€

Tomate al grill 6,50€

Champiñones salteados 6,50€

BOLLERÍA Y PANES ARTESANOS

Surtido de bollería recién horneada: 7€

croissant de mantequilla, croissant de cereales, napolitana

Selección de panes artesanos: pan blanco, pan de cereales, pan integral 7€

Surtido de bollería y panes 10,50€

Tostadas de panes artesanos 12,50€

FRUTA Y LÁCTEOS

Plato de fruta fresca 10€

Yogur natural, de frutas o desnatado 4,75€

Cereales, avena, granola, muesli o chocolate 4,75€

Atención personalizada

Nuestro equipo estará encantado de preparar productos especiales fuera de carta siempre que sea posible. Disponemos de opciones sin gluten y sin lactosa, así como información detallada sobre alérgenos.

BREAKFAST

Start your day with a food experience designed to awaken your senses. Our breakfast selection brings together handcrafted products, fresh seasonal fruit and dishes prepared on the spot by our team.

BREAKFAST SELECTION

Continental Breakfast

30€

Mineral water or fresh juice
Coffee or premium tea selection
Seasonal fresh fruit
Creamy natural yogurt
Cereals and muesli
Selection of artisan jams and island honey
Pastry basket
Artisan breads and toast

Healthy Breakfast

35€

Mineral water or fresh juice
Coffee or premium tea selection
Fresh seasonal fruit
Açaí bowl with granola
Basket of whole-grain bread, toast and pastries
Light jam
Light creamy cheese
You may also choose one of our hot dishes made to order from our egg selection or à la carte breakfast specialties.

El Mirador Breakfast

35€

Mineral water or fresh juice
Coffee or premium infusion selection
Seasonal fresh fruit
Creamy natural yogurt
Cereals and muesli
Selection of artisan jams and island honey
Pastry basket
Artisan breads and toast
You may also choose one of our hot dishes, prepared to order from our egg selection or à la carte breakfast specialties.

BREAKFAST

A LA CARTÉ

DRINKS

Mineral water	4,75€
Sparkling mineral water.	4,75€

NATURAL JUICES

Detox	7€
Orange	7€
Grapefruit	7€

JUICE SELECTION

Apple/ Peach/ Pear/ Tomato/ Cranberry /Pineapple	5,50€
--	-------

SPECIALTY COFFEE

Espresso	4€
Cortado	4,25€
Coffee with milk	4,50€
Cappuccino	4,75€
Doble espresso	4,75€
Americano	4,25€
Latte macchiato	4,75€

TEA & INFUSION SELECTION

Green tea	5€
English Breakfast	
Earl Grey	
Chamomile	
Peppermint	

BREAKFAST

A LA CARTÉ

EGG SELECTION

14€

Fried / Scrambled / Soft-boiled / Plain Omelette

OPTIONAL SIDES:

Cheese / Sausages / Bacon / Fresh tomato / Grilled tomato

Mushrooms / Cooked ham / Turkey ham

EGGS BENEDICT

19€

With cooked ham, smoked salmon or spinach

BREAKFAST SPECIALTIES

Acorn-fed Iberian ham

12€

Local cold cuts

12€

Smoked salmon

10€

Cheese selection

10€

SIDES AND EXTRAS

Cooked ham

6.50€

Turkey ham

6.50€

Sautéed vegetables

6.50€

Fresh tomato

6.50€

Grilled tomato

6.50€

Sautéed mushrooms

6.50€

ARTISANAL PASTRIES AND BREADS

Freshly baked pastry selection:

7€

butter croissant, multigrain croissant, chocolate roll

Artisanal bread selection: white, multigrain and whole wheat bread

7€

Pastries and breads assortment

10.50€

Artisanal toast

12.50€

FRUIT AND DAIRY

Fresh fruit plate

10€

Natural, fruit or low-fat yogurt

4.75€

Cereals, oats, granola, muesli or chocolate

4.75€

Personalized attention

Our team is happy to prepare special off-menu dishes whenever possible. We offer gluten-free and lactose-free options, as well as detailed allergen information.

PETITS-DÉJEUNERS

Commencez votre journée par une expérience gastronomique conçue pour éveiller vos sens. Notre sélection de petits-déjeuners allie produits artisanaux, fruits frais de saison et plats préparés à la demande par notre équipe.

CHOIX DE PETITS-DÉJEUNERS

Petit-déjeuner Continental

30€

Eau minérale ou jus frais pressé
Café ou sélection de thés premium
Fruits frais de saison
Yaourt nature onctueux
Céréales et muesli
Sélection de confitures artisanales et miel de l'île
Panier de viennoiseries
Pains artisanaux et toasts

Petit-déjeuner sain

35€

Eau minérale ou jus frais pressé
Café ou sélection de thés premium
Fruits frais de saison
Bol d'acai au granola
Corbeille de pains, toasts et viennoiseries complètes
Confiture allégée
Fromage frais léger
Vous pourrez également choisir l'un de nos plats chaud préparés sur place parmi notre sélection d'œufs ou nos spécialités du petit-déjeuner.

Petit-déjeuner El Mirador

35€

Eau minérale ou jus frais pressé
Café ou sélection de thés premium
Fruits frais de saison
Yaourt nature onctueux
Céréales et muesli
Sélection de confitures artisanales et miel de l'île
Panier de viennoiseries
Pains artisanaux et toasts
Vous pourrez également choisir l'un de nos plats chaud préparés sur place parmi notre sélection d'œufs ou nos spécialités du petit-déjeuner.

PETITS-DÉJEUNERS

À LA CARTE

BOISSONS

Eau minérale plater	4,75€
Eau minérale gazeuse	4,75€

JUS FRAIS

Detox	7€
Orange	7€
Pamplemousse	7€

SÉLECTION DE JUS

Pomme · Pêche · Poire · Tomate · Canneberge · Ananas	5,50€
--	-------

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Espresso	4€
Cortado	4,25€
Café au lait	4,50€
Cappuccino	4,75€
Doble espresso	4,75€
Café américain	4,25€
Latte macchiato	4,75€

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS

Thé vert	5€
English Breakfast	
Earl Grey	
Camomille	
Menthe	

PETITS-DÉJEUNERS

À LA CARTE

ŒUFS AU CHOIX

14€

Au plat / Brouillés / À la coque / Omelette nature

ACCOMPAGNEMENTS

Fromage / Saucisses/ Bacon/ Tomate fraîche / Tomate grillée/
Champignons / Jambon blanc / Dinde

ŒUFS BÉNÉDICTE

19€

Avec jambon blanc, saumon fumé ou épinards

SPÉCIALITÉS DU PETIT-DÉJEUNER

Jambon ibérique de bellota

12€

Sélection de charcuteries de l'île

12€

Saumon fumé

10€

Table de fromages

10€

ACCOMPAGNEMENTS

6.50€

Jambon blanc

Dinde

Légumes sautés

Tomate fraîche

Tomate grillée

Champignons sautés

PÂTISSERIES ET PAINS ARTISANAUX

Panier de viennoiseries fraîches: croissant au beurre,
croissant aux céréales, pain au chocolat

7€

Sélection de pains artisanaux : blanc, aux céréales & complet

7€

Assortiment de viennoiseries et pains

10.50€

Toasts de pains artisanaux

12.50€

FRUITS ET LACTÉES

Assiette de fruits frais de saison

10€

Yaourt nature, aux fruits ou écrémé

4.75€

Céréales, flocons d'avoine, granola, muesli ou céréales au chocolat

4.75€

Service personnalisé

Notre équipe sera ravie de préparer des plats à la carte sur demande lorsque cela est possible. Des options sans gluten et sans lactose sont disponibles, ainsi que des informations détaillées sur les allergènes.