

La carta
del Jardín
brunch
Diana

un
oasis
en la
ciudad

Para empezar...

Escoge tu bebida caliente favorita

Nuestra Selección de...

Bollería & panes

Embutidos & quesos

Smoothies & zumos

En tabla...

Sopa fría de temporada (Ej.: Salmorejo de mango, Gazpacho de temporada...)

Hummus con pan de pita especiado

Taco crujiente de salmón ahumado, guacamole y lima

Croquetas de cecina ahumada de León

Mini búrguer barbacoa en pan brioche con cebolla caramelizada

Langostino crujiente con salsa de rocoto

Algo dulce...

Brownie de chocolate negro de Tanzania con nueces pecanas

Tarta de queso cremosa ligeramente ahumada

Cono crujiente de lima kéfir y merengue suizo

25€
pax *

*Sparkle on: añade tu copa de cava por 5 €

Tenemos a tu disposición cócteles clásicos.
PREGÚNTANOS

Los precios incluyen I.V.A.

ALÉRGICOS
PREGÚNTANOS

Todos los productos de la pesca, crudos o poco cocinados, cumplen con la normativa de prevención de anisakiasis.

To start...

Choose your favorite hot drink

Our selection of...

Bread and pastries

Cold cuts and cheese

Juices and smoothies

On board (or to share)...

Seasonal cold soup (Salmorejo, gazpacho)

Hummus with spiced pita bread

Crunchy smoke salmon "Taco" with lime and guacamole

"Leon" cured beef croquet

BBQ Mini Burger with brioche and caramelized onion

Deep fried prawn with "rocoto" sauce

Something sweet...

Black Tanzania Chocolate Brownie with pecan nuts

Soft smoke creamy cheese cake

Cone wafer lime kéfir cream and swiss meringue

25€
pax *

* Sparkle on: add your glass of sparkling wine for 5 €

We have classic cocktails.
ASK US

Prices include VAT

ALLERGENS
ASK US

All fish products, raw or undercooked, comply with anisakiasis prevention regulations.

