

## café

100% Arábica Caribe .....	7€
100% Arábica Ecuatorial .....	8€
100% Arábica Colombia .....	8€

## LECHE

Entera, desnatada, sin lactosa, soja, almendras y arroz ..... 6€

## ZuMOs

Piña, melocotón, tomate y multifrutas ..... 6€

Recién Exprimidos ..... 8€  
Naranja ..... 9€  
Lobo (pomelo, jengibre, menta y granada) .....

## tÉ e INFUSIONes

**Negro. Speedy Breakfast** ..... 7€  
Extraordinariamente fuerte, rico y reconfortante con un profundo acabado maltoso.

**Negro. Earl Grey** ..... 7€  
Té británico clásico excepcionalmente brillante con estimulantes notas cítricas.

**Verde. Exquisita hoja de China** ..... 7€  
Un exquisito té chino meticulosamente hecho a mano. Limpio, brillante y notablemente delicado.

**Blanco. Jazmín plateado** ..... 7€  
El té está perfumado cuidadosamente durante seis noches consecutivas con flores de jazmín frescas.

**Manzanilla inglesa** ..... 7€  
Cultivadas en un jardín botánico en Tregothnan Estate en Cornwall, estas flores de manzanilla son dulces, puras y aromáticas.

**Hierbabuena de Cornualles** ..... 7€  
Los aceites de mentol se infunden más fácilmente de la hoja seca, dando un sabor más brillante y más limpio que la menta fresca.

**Rooibos salvaje** ..... 7€  
Una infusión deliciosa con notas terrosas profundas, bayas rojas brillantes y cedro.

**Selección de limones** ..... 7€  
El limoncillo vibrante de Sri Lanka y Malawi se ha mezclado con alguna nota de limón francés suave y liso.

Semillas de sésamo  
Huevo  
Cereales con Gluten  
Crustáceos  
Altramuces  
Pescados  
Apio  
Cacahuetes  
Moluscos  
Semillas de Soja  
Sulfito de azufre  
Leche (Incluida lactosa)  
Mostaza  
Frutos secos y derivados  
Halal  
Vegetariano

Si usted es alérgico o tiene intolerancia a alguno de estos alimentos, por favor comuniquenoslo. Tenga en cuenta que nuestros platos no se producen en un ambiente totalmente libre de alérgenos. Lamentablemente, no podemos recalentar ningún alimento comprado externamente, esto es para garantizar la seguridad de los alimentos que se consumen dentro del hotel y el bienestar de nuestros huéspedes residentes.

Todos nuestros precios incluyen I.V.A.

# DESAYUNOS

## LOBO

## Smoothies

Energético (plátano, piña, espinaca, limón, manzana verde y kiwi) ... 10€

Antioxidante (remolacha, lima, uva, arándano y fresa) ..... 10€

## CHAMPAGNE

Laurent Perrier La Cuvée Brut ... 12€  
Laurent Perrier Rosé ..... 19€

## Frescos Y SALUDABLES

Plato de crudités (pepino, tomate, pimiento) con queso fresco y salmón ..... 15€

Muesli casero con fruta fresca de temporada, nueces caramelizadas y miel de flores ..... 11€

Yogur natural de leche cruda de oveja con confitura de frutos rojos ..... 9€

Plato de fruta fresca preparada ..... 11€

Macedonia de fruta con zumo de naranja ..... 13€

## DE saYUNOs CLÁSICOS

Tostada de pan de cristal con tomate triturado y jamón Ibérico de bellota ..... 15€

Mollete de pan tostado con mantequilla y mermelada ..... 13€

Bocadín de jamón york y queso ..... 13€

Pincho de tortilla con cebolla confitada ..... 11€

Magdalenas de vainilla con arándanos ..... 6€

Tortitas naturales con nata y sirope de arce o mantequilla y mermelada ..... 11€

Gofres con fresas y chocolate o crema de queso con miel .... 6€

Churros o Porras de "San Ginés" ..... 6€

Tostada francesa de pan brioche con canela ..... 10€

Selección de bollería ..... 8€

## Hue Vos

Huevos fritos LOBO con jamón Ibérico y pan de cristal con tomate ..... 17€

Huevos Benedictine sobre muffin inglés, lomo de Sajonia, virutas de jamón Ibérico de bellota y trufa melanosporum ... 20€

Tortilla de claras a la parmesana con hierbas aromáticas ... 14€

Huevos fritos/revueltos o tortilla al gusto con rebanada de pan brioche tostado y mantequilla salada ..... 14€

Gachas de avena (Porridge) con azúcar morena, leche, frutos secos y pasas ..... 10€