

# LO+

## | BRUNCH *Experience* |

Descubre nuestros “**Brunch Experience**”,  
una auténtica experiencia gastronómica  
saludable combinada con tratamientos  
de belleza y cuidado personal  
en un ambiente exclusivo

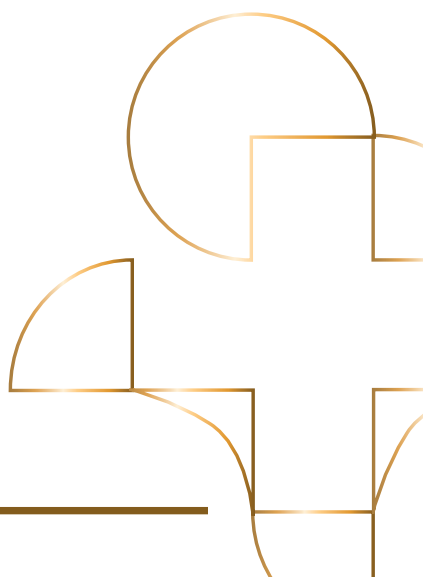
### HORARIO

Lunes a sábados de 09.00h a 13.00h

### RESERVA



[www.lomasrecoletas.com](http://www.lomasrecoletas.com)



# LO+

| BRUNCH |

## BEBIDA A ELEGIR:

Café / Infusión ecológica / Agua

### LO+ REFRESCANTE

+ Batido, Zumo o Smoothie

### LO+ CREMOSO

+ Bowl de frutas de temporada



+ Yogurt griego, arándanos, fresas, frambuesas, granola casera, semillas de lino y chía y crema de frutos rojos

### LO+ SALADO

A elegir entre estos tipos de panes: (masa madre, integral, centeno o sin gluten ).



+ Tostada mantequilla de oveja con mermelada casera de tomate o frutos rojos



+ Tostada queso fresco, mermelada de tomate casera y frutos secos



+ Tostada tomate rosa, escamas de sal y AOVE



+ Tostada tomate, jamón ibérico cortado a cuchillo y AOVE



+ Tostada de guacamole casero, tortilla poco cuajada, tomatitos y AOVE



+ Tostada queso fresco, crema de aguacate, pesto de pistacho y tomate seco



+ Tostada salmón marinado, queso crema, pico de gallo y micromezclum



+ Tostada hummus de pimientos asados, anchoa del cantábrico, rúcula y cebolla roja encurtida



+ Tostada mascarpone, uvas confitadas, jamón ibérico cortado a cuchillo y nueces



+ Tostada hummus boniato/remolacha, cremoso queso de cabra, pipas y sésamo

### LO+ DULCE



+ Tarta de queso fresco



+ Bizcocho de frutos secos y chocolate



+ Tarta de zanahoria y ciruelas pasas

17,90€



LÁCTEOS



SIN GLUTEN



GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA



SOJA



HUEVOS



PESCADO



MOLUSCOS



GRANOS DE SÉSAMO



VEGANO



VEGETARIANO



PICANTE