

THE WEEKEND

B R U

N C H

SÉP7IMA

food & panoramic drinks

Cómo ser un Weekend Bruncher

nº 1

MIMOSA, THE USUAL DRINK

Comienza tu experiencia brindando con una Mimosa, la bebida de los "Brunchers".

Antes de seguir, coge energía y elige una bebida o café al gusto.

ES

Cómo ser un Weekend Bruncher

nº 2 LET'S GET STARTED

Disfruta con nuestra bandeja
de aperitivos y entrantes.

*Campana de blini con salmón ahumado, queso
crema y caviar tramontano*

Crackers, grissinis y pan de cristal

Croqueta de carabinero y buñuelo de parmesano

*Untables: sobrasada vegana, mantequilla
echire, brandada de bacalao*

Gilda mediterránea

ES

n° 3

THE BRUNCHER CHALLENGE

¿Preparado para elegir
tu plato principal?

Huevos Benedict

Salmón ahumado · pavo braseado · aguacate

Sobre "English muffin" con cremosa salsa holandesa

Tostada de aguacate

Sobre pan de semillas, pico de gallo, caviar de AOVE y brotes de cilantro servido con ensalada de rúcula y lima

Sándwich cubano

Carne wagyu, queso cheddar y chutney de pepinillo

Hamburguesa de Wagyu

Hamburguesa de wagyu con mayonesa de trufa y parmesano

"Best-seller" de Only YOU Atocha

Hamburguesa vegana

Burger vegana (proteína de guisante) con pan de mollete, mayonesa de jalapeño, tomate asado y aguacate

Ensalada de quinoa

Con vinagreta oriental y cremoso de aguacate

Mollete de calamares

Crujiente calamar con cremosa salsa alioli de cilantro y mayonesa chipotle

Fingers de pollo crujiente

Con salsa cremosa piri piri y encurtidos

ES

nº 4

THE FINAL AWARD

Y para terminar este paseo gastronómico...

Croffle

Con nutella, fresas y chantillí

“Nuestro Capuccino”

Cremoso de café, bizcocho de chocolate y
helado de Baileys

Tarta de queso Donostiarra


Ensalada de frutas

ES

*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

BEBIDAS INCLUIDAS	Mimosa de bienvenida	Agua, café e infusiones
	Zumos variados	Heineken barril
	Un OY cocktail	

BEBIDAS NO INCLUIDAS

Royal Bliss: soda, tónica, ginger ale, berries y yuzu	5,00€
	<i>copa / botella</i>
El Andén de la Estación <i>D.O. Ca. Rioja</i>	5,00€ / 25€
Lubiano 6 meses <i>D.O. Ribera del Duero</i>	5,00€ / 25€
Muga Blanco <i>D.O. Ca. Rioja</i>	5,00€ / 25€
Pita Verdejo <i>D.O. Rueda</i>	5,00€ / 25€
Veuve Clicquot Brut <i>D.O. Champagne</i>	12€ / 65€
Veuve Clicquot Brut Rosé <i>D.O. Champagne</i>	14€ / 75€
Hugo Spritz  <i>Licor de flor de saúco ST Germain, cava, lima, soda y hierbabuena</i>	8€
Passion Fruit Spritz <i>Martini Fiero, sirope de coco, sirope de maracuyá, zumo de lima y soda</i>	7€

Brunch
39€

*Todos los sábados y domingos de 12.30h a 15.30h.

*Servicio de bebidas incluidas hasta las 16.00h.

*Solicita tu descuento de parking al staff.

ES

*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

How to be a Weekend Bruncher

n° 1

MIMOSA, THE USUAL DRINK

Start your experience with a Mimosa, the
"Weekend Brunchers" official drink.

Before continuing, take energy and choose
your favourite drink or coffee.

EN

*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

How to be a Weekend Bruncher

n° 2

LET'S GET
STARTED

Enjoy and share a tray of
appetizers and starters.

*Bell filled with smoked salmon blini, cream cheese
and tramontano caviar*

Crackers, grissinis and crystal bread

Shrimp croquette and parmesan fritter

*Spreads: vegan spicy sausage, echire butter
and cod brandade*

Mediterranean pickled skewer

EN

*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

n° 3

THE BRUNCHER CHALLENGE

Ready to choose your
main dish?

Eggs Benedict

Smoked salmon · braised turkey · avocado

On 'English muffin' with creamy Hollandaise sauce

Avocado toast

On seeded bread with pico de gallo, extra virgin olive oil caviar and coriander
with rocket salad and lime

Cuban sandwich

Wagyu meat, cheddar cheese and gherkin chutney

Wagyu burger

Wagyu burger with truffle mayonnaise and parmesan cheese
"Best-seller" at Only YOU Atocha

Vegan burger

Vegan burger (pea protein) on a bun with jalapeno mayonnaise,
roasted tomato and avocado

Quinoa salad

With oriental vinaigrette and creamy avocado sauce

Calamari bun

Crunchy calamari with creamy coriander aioli sauce and chipotle mayonnaise

Crunchy chicken fingers

With creamy piri piri sauce and pickles

EN

*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

n° 4

THE FINAL AWARD

And to finish this gastronomic walk...

Croffle

With nutella, strawberries and chantilly

“Our Capuccino”

Coffee cream, chocolate sponge cake and Baileys ice cream

Donostiarra Chessecake


Fruit salad

EN

*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

INCLUDED BEVERAGES	Welcome Mimosa	Water, coffee and herbal teas
	Assorted juices	Heineken beer
	A cocktail OY	

NOT INCLUDED

Royal Bliss: soda, tonic, ginger ale, berries and yuzu	5,00€
	<i>glass / bottle</i>
El Andén de la Estación <i>D.O. Ca. Rioja</i>	5,00€ / 25€
Lubiano 6 meses <i>D.O. Ribera del Duero</i>	5,00€ / 25€
Muga Blanco <i>D.O. Ca. Rioja</i>	5,00€ / 25€
Pita Verdejo <i>D.O. Rueda</i>	5,00€ / 25€
Veuve Clicquot Brut <i>D.O. Champagne</i>	5,00€ / 65€
Veuve Clicquot Brut Rosé <i>D.O. Champagne</i>	14€ / 75€
Hugo Spritz  <i>ST Germain liqueur, cava, lime, soda and peppermint</i>	8€
Passion Fruit Spritz <i>Martini Fiero, coconut syrup, passion fruit syrup, lime juice and soda</i>	7€

Brunch
39€

*Every Saturday and Sunday from 12.30pm to 3.30pm

*Drink service included until 4pm

*Request your parking discount from the staff

EN

*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

SÉP7IMA

food & panoramic drinks