

TROTAMUNDOS

FOOD OF  THE WORLD
SEVILLA

DESAYUNOS BREAKFAST

Amantes del Pan

Artisan Toast Lover

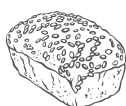
Primero elige tu tostada de pan artesano entre:



· Mollete andaluz ·



· Integral artesano ·



· Cereales ·



· Centeno ·

Añade ahora tu ingrediente favorito entre:



AOVE



Tomate de los Palacios
rallado o en rodajas con AOVE



Mantequilla



Mantequilla y
mermelada



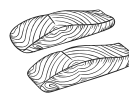
Pechuga de pavo
braseada



Aguacate
+2€



Jamón ibérico
+3,50€



Salmón
+2,50€

3,50€

Mollete andaluz de jamón ibérico, tomate rallado de los Palacios y AOVE / 7,50€

Andalusian "mollete" with Iberian ham, grated "tomate de los Palacios", and extra virgin olive oil (AOVE)

Del horno

Straight from the oven

Mini croissants de mantequilla (2 unidades) / 3€

Mini butter croissants (2 units)

Selección de bollería (3 unidades) / 3,5€

Assorted pastries (3 units)

Healthy

delights

Bol de frutos rojos con yogurt griego y copos de avena / 7€

Bowl of mixed berries with Greek yogurt and oat flakes

Selección de frutas y bayas / 6€

Selection of fruits and berries

Egg-cellent

creations

Huevos a la plancha con bacon / 8€

Grilled eggs with bacon

Huevos revueltos con tomate asado / 8€

Scrambled eggs with roasted tomatoes

Tortilla francesa / 7€ (extras: queso, espinacas, jamón York o champiñones +1€ cada uno)

French omelette with ingredients such as cheese, spinach, York ham or mushrooms

Okonomiyaki. Tortilla francesa con cebolleta japo, shiitake, jengibre encurtido y salsa Tonkatsu / 10€

Okonomiyaki. French omelette with spring onion, shiitake, pickled ginger and Tonkatsu sauce

Huevos Benedict / 8€ (extras: espinaca +1€, salmón +2,50€, jamón 3,50€)

Benedic eggs (extras: spinach +1€, salmon +2,50€, ham 3,50€)

Huevos Benedict a la andaluza con chicharrón de Cádiz / 9€

Andalusian-style Benedict eggs with pork rind from Cadiz

Dulce tentación

Sweet Temptations

Gofre de Lieja con chocolate caliente, chantilly y frutos rojos / 7,50€

Liege waffle with hot chocolate, chantilly cream, and berries

Tortitas con sirope de Mapple y fresas / 7,50€

Pancakes with maple syrup and strawberries

Bebidas

Drinks

Café Coffee

- Café espresso / 3€** *Espresso coffee*
Café con leche / 3,50€ *Latte*
Cortado / 3,00€ *Espresso with a splash of milk*
Capuccino / 4,50€
Mocca / 4€ *Mocha Coffee*
Latte macchiato / 4€
Café Irlandés / 6€ *Irish Coffee*
Café con licor / 4,50€ *Coffee with liqueur*
Café Bombón / 3,50€ *Espresso with condensed milk*
Vaso de leche / 3€ *Glass of milk*
Chocolate a la taza / 3,50€ *Hot chocolate*
Cacao Soluble / 3,50 *Instant cocoa*

Té Tea

- Té negro / 3€**
Black tea
English Breakfast / Royal Té & Cacao. Roya Tea & Cocoa.
- Té verde / 3€**
Green tea
Té Gunpowder. Gunpowder Tea / Masala Chai
- Otros té / 3€**
Other teas
Té Blanco. White Tea. / Té Azul Oolong. Blue Oolong Tea/ Té Rojo Pu Erh con Fresas. Red Pu Erh Tea with strawberries.
- Infusiones / 3€**
Infusions
/ Digestive. Manzanilla, Hinojo, Menta, Anís. Chamomile, Fennel, Mint, Anise
/ Rooibos Relax. Tila, Rooibos, Melisa, Azahar. Linden, Rooibos, Melisa, Orange Blossom.
/ Fruit Love. Manzana, Hibisco, Papaya, Rosa. Apple, Hibiscus, Papaya, Rose.
/ Rooibos Naranja y Limón. Orange and lemon.
/ Canela y Regaliz. Cinamon and licorice.
/ Frutos del Bosque. Hibisco, Uva, Grosella Negra, Arándanos, Saúco. Fruits of the forest. Hibiscus, Grape, Black Currant, Blueberries, Elderberry.

Alérgenos

Allergens



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Huevo
Egg



Apio
Celery



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Frutos secos
Nuts



Altramuces
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Marisco
Marisco



Mostaza
Mostaza



Cacahuetes
Peanuts



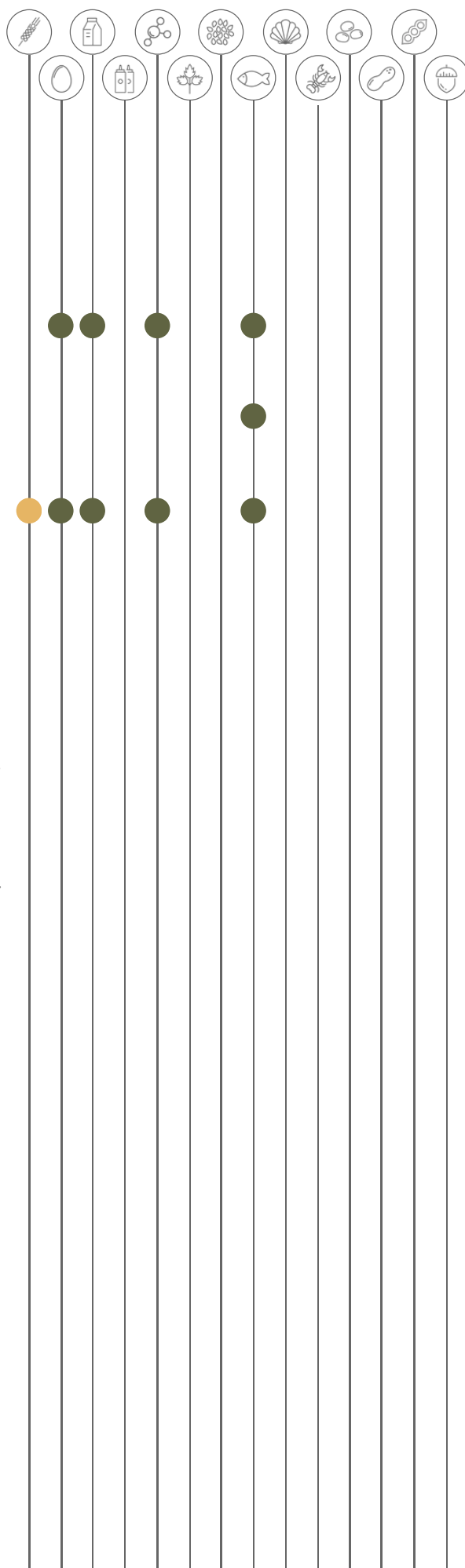
Sésamo
Sesame



Contiene trazas
Contain traces



Puede contener trazas
May contain traces



DESAYUNO

Breakfast.

Mini croissants de mantequilla.

Mini butter croissants

Surtido de bollería.

Assorted pastries

Mollete

Integral artesano

Centeno

Cereales

Tomate rallado o en rodajas con AOVE

Mantequilla

Mantequilla y mermelada

Aguacate

Mollete andaluz de jamón ibérico, tomate rallado de los Palacios y AOVE

Andalusian "mollete" with Iberian ham, grated "tomate de los Palacios", and extra virgin olive oil (AOVE)

Pan de cereales con salmón ahumado y aguacate

Whole grain bread with smoked salmon and avocado or cream cheese

Bol de frutos rojos con yogurt griego y copos de avena

Bowl of mixed berries with Greek yogurt and oat flakes

Selección de frutas y bayas

Selection of fruits and berries

Huevos (Fritos, revueltos o tortilla)

Fried eggs, scrambled eggs or omelette

Huevo Benedict

Benedict egg (cooked at low temperature)

Huevo poché con salmón, huevas de trucha y salsa maltesa

Poached egg with salmon, trout roe, and Maltese sauce

Gofre de Lieja con chocolate caliente, chantilly y frutos rojos

Liege waffle with hot chocolate, chantilly cream, and berries

Tortitas con chocolate y fresas maceradas

Pancakes with maples syrup and strawberries

