

TROTAMUNDOS

FOOD OF  THE WORLD

SEVILLA

DESAYUNOS BREAKFAST

Alérgenos

Allergens

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Huevo
Egg



Apio
Celery



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Frutos secos
Nuts



Altramuces
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustaza



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Contiene trazas
Contain traces



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

Todos los precios incluyen IVA VAT included in all prices

Amantes del Pan

Artisan Toast Lover

Primero elige tu tostada de pan artesano entre:

First, choose your artisan bread toast from the following options:



· Mollete andaluz ·
Andalusian mollete



· Integral artesano ·
Whole wheat artisan



· Cereales ·
Cereals



· Centeno ·
Rye



Añade ahora tu ingrediente favorito entre:

Now add your favorite ingredient from the following options:



AOVE
EVOO



Tomate de los Palacios
rallado o en rodajas con AOVE
Los Palacios tomato, grated or sliced, with EVOO



Mantequilla
Butter



Mantequilla
y mermelada
Butter and jam



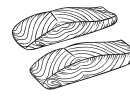
Pechuga de pavo
braseada
Braised turkey breast



Aguacate +2€
Avocado



Jamón ibérico +3,50€
Iberian ham



Salmón +2,50€
Salmon



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
Té verde / 3€
Green tea
Té Gunpowder. Gunpowder Tea / Masala Chai
Otros téis / 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.