

1ª SECUENCIA | Un paseo por los campos mediterráneos

Pan de aceite y sal con romero: Un perfume de la Sierra de Mariola.
Acompaña tomate, aceite de oliva, mantequilla y mermelada de naranja

Yogurt, fruta y una crujiente sablé marcona

Carta café | Zumos: Naranja, granada, limonada

2ª SECUENCIA | En nuestra huerta, los ingredientes de este desayuno En su obrador, Fran elabora los panes y la bollería

Bandeja de embutidos y chacinas: Jamón ibérico, longaniza
de Pascua, blanquet

Bandeja de quesos: Fresco de cabra (con miel panal), servilleta
de cabra, curado de oveja

Cesta de panes: Hogaza de centeno, hogaza de cereales
y hogaza de espelta y sésamo

Bandeja bollería: Toña, coca boba, galleta con algarroba

3ª SECUENCIA | Los cocinamos en el momento, con la frescura mediterránea Y con su luz y su olor, que diría Serrat

Revuelto de Jamón Ibérico
Huevos en cocotte con tomates y ñora
Huevos benedictine en masa hojaldrada
Sándwich planchado en masa de croissant
Tosta de aguacate con aroma mediterráneo y huevo
Shackshuka, herencia de Al-Ándalus
Tortitas de chocolate
Tarta de manzana
