



# MIRADOR

## DE SANTA CRUZ

- restaurante -

### CARTA BRUNCH

#### - SURTIDO DE PANES -

- Pan multicereal y pan chapata con aceite de oliva virgen de Tenerife, mermeladas artesanales, mantequilla, mantequilla aromatizada, almogrote casero y tomate canario rallado.  
(lácteos, gluten)
- Ensalada de frutas de temporada con jugo de piña del Hierro.
- Smoothie de frutos de plátano, naranja, muesli y nueces.

#### - SELECCIÓN DE EMBUTIDOS, AHUMADOS Y QUESOS CANARIOS -

- Jamón cocido, jamón serrano, peto ahumado del Hierro, pastrami gomero, chorizo de Teror, queso mezcla ahumado herreño, queso fresco de Teno y queso bodega.  
(lácteos, gluten, pescado)

#### - DULCES TRADICIONALES CANARIOS -

- Quesillo tradicional canario.  
(lácteos, huevo)
- Bizcocho de plátano de savia de Palma  
(lácteos, huevo, gluten)

#### - PLATOS CALIENTES A ELEGIR -

- Huevo escalfado con yogur, acompañado de pan tucó relleno de champiñones, berenjena y queso de cabra majorero.  
(lácteos, huevo, gluten)
- Crepes de salmón ahumado de Uga y aguacate con mojo verde.  
(lácteos, huevo, gluten, pescado)
- Sandwich de lomo de vaca canaria con mostaza al estragón y miel de Tajinaste.  
(gluten, mostaza, sulfitos)
- Bocadillo saludable de berenjena, calabacín, tomate queso ahumado de Tenerife y rúcula.  
(gluten, lácteos)
- Bocadillo de centeno de bacon, huevo, cebolla roja caramelizada y berros.  
(gluten, huevo)

#### - BEBIDAS -

- Agua, café con leche, zumo de naranja natural o zumo de naranja, zanahoria, jengibre.
- A elegir entre una copa de espumoso, vino blanco o tinto, caña o refresco.

# 18,75€

IGIC incluido

\*Consultar los alérgenos

\*\*Todo pescado que se sirva crudo ha sido previamente congelado.