



mar suites

FORMENTERA

by Universal Beach Hotels

Breakfast

Breakfast

BENEDICT

Clásico brioche francés elaborado en casa con su delicada crema Benedict, huevo escalfado y una guarnición de salmón ahumado.

Classic homemade French brioche with delicate crème Benedict, poached egg and a smoked salmon garnish.

Classica brioche francese artigianale con la sua delicata crema Benedict, uovo in camicia e una guarnizione di salmone affumicato.

15€

TOSTA DE BURRATINA / BURRATINA TOAST / TOSTA DI BURRATINA

Pasando por el cálido Mediterráneo me llamó la atención de encontrarme sabores como el de la burrata, hierbas, rúcula y ese bruto sabor de focaccia: la combinación perfecta para este singular panecillo.

Passing through the warm Mediterranean I was struck by the flavours of burrata, herbs, rocket and that raw flavour of focaccia: the perfect combination for this unique bread roll.

Passando per il caldo Mediterraneo hanno attirato la mia attenzione sapori come quello della burrata, erbe aromatiche, rucola e quello della focaccia: la combinazione perfetta per questo particolare panino.

15€

BAGUET DE GUACAMOLE / GUACAMOLE BAGUET / BAGUET DI GUACAMOLE

Vivos recuerdos de Mexico y su gran cultura gastronómica. Usando su guacamole, combinado con granadas y tallos de cilantro para lograr un apetitoso baguete con huevo escalfado.

Vivid memories of Mexico and its great gastronomic culture. Using their guacamole, combined with pomegranates and coriander stalks to make a mouth-watering baguette with poached egg.

Ricordi vividi del Messico e della sua grande cultura gastronomica. Usando il guacamole, combinato con melograno e coriandolo per ottenere un appetitoso baguete con uovo in camicia.

15€

 CRÊPE DE QUESO BRIE / *BRIE CRÊPE* / CRÊPE DI FORMAGGIO BRIE

Tradicional crêpe parisino bañado en una salsa especial de queso brie.

Traditional Parisian crêpe topped with a special brie cheese sauce.

Tradizionale crêpe parigina bagnata in una speciale salsa al formaggio brie.

15€

 CRÊPE DE SETAS / *MUSHROOM CRÊPE* / CRÊPE DI FUNGHI

Tradicional crêpe de los campos franceses con setas silvestres, salteada con mantequilla tostada y bañada en un peculiar jugo de verduras.

Traditional crêpe from the French countryside with wild mushrooms, sautéed with toasted butter and bathed in a unique vegetable jus.

Tradizionale crêpe della campagna francese con funghi selvatici, tostata con burro e bagnata in un particolare sugo di verdure.

15€

QUICHE LORRAINE

Pastel peculiar de la alta cocina francesa. Su delicado sabor se debe a la confitura de las verduras en conjunto a la panceta y terminado con su salsa de queso gratinado.

This dish is typical of French haute cuisine. Its delicate flavour is due to the vegetable mixture in combination with bacon and finished with a gratin cheese sauce.

Torta tipica dell'alta cucina francese. Il suo delicato sapore è dovuto alla cottura delle verdure insieme alla pancetta e completata con una salsa di formaggio gratinato.

10€



I.V.A. INCLUIDO - TAX INCLUDED - V.A.T. INCLUSO

Suplemento room service 15€ / *Supplement room service 15€*

Suplemento per il servizio in camera 15€

Si padece alguna alergia, por favor contacte con el metre / *If you suffer from any allergy, please get in contact with our maitre* / Se si soffre di un'allergia, si prega di contattare il misuratore