

TROTAMUNDOS

FOOD OF  THE WORLD
SEVILLA

DESAYUNOS BREAKFAST

Amantes del Pan

Artisan Toast Lover

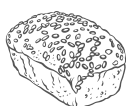
Primero elige tu tostada de pan artesano entre:



· 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



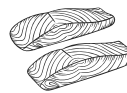
Pechuga de pavo
braseada



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 & Cacao.
- 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.

BREAKERY

with MANU JARA

PASTELERÍA *Cake section*

Ferrero / 4,40€

Ferrero

Criolla / 4,40€

Criolla

Eclair Caramelo / 3,85€

Caramel Éclair

Milhoja Chantilly / 4,00€

Chantilly Mille-feuille

Lemon Pie / 3,85€

Ferrero

San Marcos / 3,55€

San Marcos

Brownie / 4,20€

Brownie

Tartaleta Frambuesa / 4,40€

Raspberry Tart

Maceta / 6,20€

Plant Pot Dessert

Huevera Bocasu / 14,00€

Egg Holder with Bocasú

Huevera Trufas / 14,00€

Egg Holder with Truffles

BOLLERÍA *Pastries*

Croissant / 2,20€

Croissant

Croissant Gold / 3,05€

Gold Croissant

Caracola PX / 3,25€

Shell pastry

Caracola Chocolate / 3,60€

Chocolate shell pastry

Pain Au Chocolat / 2,90€

Croissant

Rolling / 3,40€

Gold Croissant

Roll Pistacho / 3,95€

Pistachio Roll

Palmera Clasica / 2,20€

Classic Palmier pastry

Palmera Yema / 2,60€

Egg Yolk Palmier Pastry

Palmera Negra / 2,90€

Black Palmier Pastry

Palmera Rubia / 2,60€

White Palmier Pastry

Croissant Almendras / 3,60€

Almond Croissant

Pain Pistacho / 3,60€

Pistachio sweet bread

Caracola Manzana / 3,60€

Apple shell pastry

Trenza / 4,00€

Braided pastry

BREAKERY

with MANU JARA

PANADERIA *Bakery*

Pan Integral / 2,75€

Whole wheat bread

Pan Multicereales / 3,00€

Multigrain Bread

Pan de Trigo / 2,95€

Wheat bread

Pan de Maíz / 4,40€

Corn bread

Pan Tomate Mozzarella / 4,40€

Tomato mozzarella bread

Pan de Pasas y Nueces / 3,50€

Raisin and walnut bread

Pan de Especias / 8,80€

Spice bread

GALLETERÍA *Cookie section*

Sacristanes / 4,95€

Pastry twists

Trianitos / 4,95€

Trianitos

Pastas Espejo Frambuesa / 4,95€

Mirror Pastries Raspberry

Pastas Espejo Chocolate / 4,95€

Mirror Pastries Chocolate

Pastas Espejo Vainilla / 4,95€

Mirror Pastries Vanilla

Pastas Gianduja / 4,95€

Gianduja Pastries

Financier Almendras / 4,80€

Almond Financier

Financier Chocolate / 4,30€

Chocolate Financier

Tejas / 3,00€

Almond waffers

Cookies / 4,35€

Cookies

Magdalenas Aceite

Limón / 4,95€

Lemon Oil Muffins

Magdalenas Chocolate Azahar

Naranja / 6,95€

Chocolate Orange Blossom Muffins