

DESAYUNO 09.30 – 12.30

Pan Turco Tostado con Mantequilla y Mermelada (V) 5

Croissant Horneado con Mantequilla y Mermelada (V) 5

Croissant de Pistacho y Frutas del Bosque (V) 10

Croissant con Salmón Ahumado 14

Salmón Ahumado Noruego, Ricota, Cebolla Encurtida, Pepino, Rúcula

Ensalada de Frutas de Temporada 14

Yogur Griego, Bayas de Goji y Virutas de Cacao

Desayuno Moosa 16

Croissant, Fruta Fresca, Yogur Griego y Granola Casera

Bizcocho Casero de Plátano (V, Sin gluten) 10

Plátano, Mascarpone Batido de Canela y Naranja

Panna Cotta de Yogur (V, Sin gluten) 12

Granola Casera y Frutas del Verano

Tostada Hummus de Aguacate (V, VGO) 14

Rúcula, Tomates Heirloom, Queso Feta, Balsámico Añejado y Pepitas

Brioche Catalán 14

Jamón Serrano, Alioli de Ajo, Tomate Rosa y Queso Manchego

Shakshuka 14

Huevos al Horno, Tomate, Feta, Za'atar y Pan Tostado

Huevos Rancheros (Opción sin Gluten) 14

Huevos al Horno, Tomatitos Cherry, Chorizo y Patatas Baby



BREAKFAST 09.30 – 12.30

Toasted Turkish Bread, Butter & Jam (V) 5

Fresh Baked Croissant, Butter & Jam (V) 5

Pistachio & Summer Berry Croissant (V) 10

Smoked Salmon Croissant 14

Norwegian Smoked Salmon, Ricotta, Pickled Onion, Cucumber, Rocket

Seasonal Fruit Salad 14

Greek Yoghurt, Goji Berries & Cocoa Bits

Moosa Breakfast 16

Croissant, Fresh Fruit, Greek Yoghurt & House Granola

House Made Banana Bread (V - GF) 10

Banana, Whipped Cinnamon & Orange Mascarpone

Yogurt Panna cotta (V - GF) 12

House Granola & Summer Fruits

Avocado Hummus Toast (V - VGO) 14

Rocket, Heirloom Tomatoes, Feta Cheese, Aged Balsamic & Pepitas

Catalan Brioche 14

Serrano Ham, Garlic Aioli, Rosa Tomato & Manchego Cheese

Shakshuka 14

Baked Eggs, Tomato, Feta, Za'atar & Toast

Huevos Rancheros (Gluten Free Option) 14

Baked Eggs, Cherry Tomato, Chorizo & Baby Potato

