



LA PETITE CUISINE

BRUNCH BÁSICO

32€

APERITIVOS

Mermelada de nuestra despensa
Mantequilla saborizada
Mantequilla blanca
Tomate aliñado
Focaccia rosmaryno
Crema de temporada
Panecillos en tres harinas con semillas

PRINCIPAL A ELEGIR

• Bocata de jamón braseado en nuestro horno
Jamón de cerdo braseado al jerez, queso brie, rúcula frita, tomates deshidratados en aceite de sésamo y lactonesa de escabeche

• Brocheta de pollo y vegetales con salsa de maracuyá acompañada de ensalada de lactofermentados, grelos y cítricos

• Pizza napolitana de chalota caramelizada, queso de cabra de Guadarrama y pesto de huacatay (*hierba aromática andina*)

• Tabla de conservas Petite
Escabeche de vegetales, lomo de cerdo ahumado, rabillo de ternera ahumada, jamón de cerdo braseado al jerez, burrata, salsa capresse y frutas asadas

• Montadito de atún vegano
Base de medallón de lentejas a la mostaza, atún vegano de proteína de soja, vegetales salteados y lactonesa vegana de zanahoria

POSTRE

Pancakes con nata aromatizada y topping.
Petite Fours de nuestro obrador con frutas de temporada

*Incluye: Café o infusión y agua aromatizada
*Todos los platos son de elaboración propia



ZUMOS NATURALES 5,25€

Naranja. 400 ml.

GoodMorning. Naranja, zanahoria, manzana y jengibre

Love. Piña, zanahoria, remolacha, manzana Granny Smith y lima

LA PETITE CUISINE

• CATERING



• EVENTOS •

WWW.LAPETITECUISINE.ES



LA PETITE CUISINE

BRUNCH PREMIUM

38€

APERITIVOS

Mermelada de nuestra despensa
Mantequilla saborizada
Mantequilla blanca
Tomate aliñado
Panecillos en tres harinas con semillas
Focaccia rosmaryno
Crema de temporada
Scons de aguacate y polvo de ibérico
Panecillos de queso y harina de tapioca

PRINCIPAL A ELEGIR

- Bocata de jamón braseado en nuestro horno
Jamón de cerdo braseado al jerez, queso brie, queso de cabra, rúcula frita, tomates deshidratados en aceite de sésamo y hummus de pera sobre chips de tres patatas
- Quiche de crema de puerro en masa integral especiada con semillas tostadas acompañada de ensalada de lactofermentados, rúcula frita y brotes verdes
- Brocheta de atún, langostino, calabacín y salsa teriyaki acompañada de ensalada de lactofermentados, grelos y cítricos
- Tabla de ahumados y conservas Petite
Escabeche de vegetales, lomo de cerdo ahumado, rabillo de ternera ahumada, panceta ahumada, jamón de cerdo braseado al jerez, sardina ahumada, burrata, salsa capresse y frutas asadas
- Montadito de atun vegano
Base de medallón de lentejas a la mostaza, atún vegano de proteína de soja, vegetales salteados y lactonesa vegana de zanahoria

POSTRE

Selección variada de *Petite Fours* de nuestro obrador

*Incluye: Café o infusión y agua aromatizada

*Todos los platos son de elaboración propia



ZUMOS NATURALES 5,25€

Naranja. 400 ml.

GoodMorning. Naranja, zanahoria, manzana y jengibre

Love. Piña, zanahoria, remolacha, manzana Granny Smith y lima

LA PETITE CUISINE

• CATERING

• EVENTOS •



WWW.LAPETITECUISINE.ES

LA PETITE CUISINE

MENÚ INFANTIL

APERITIVO

Panecillo de trigo con mermelada
de nuestra despensa
Panecillo de tapioca y queso

PRINCIPAL A ELEGIR

- Empanado de pollo o ternera
a la pizza con puré de boniato
- Pizza cuatro quesos
- Bocata de jamón braseado,
queso cheddar y tomate aliñado

POSTRE

Pancakes con nata y frosting
de chocolate o fresas

= 20€ =

