



www.larentacocinabar.com

Desayunos

la renta[®]

COCINA-BAR
MAJADAHONDA



En La Renta siempre hemos creído que el desayuno puede ser tan gastronómico como un almuerzo o una cena. Por eso planteamos empezar el día con productos de calidad, frescos y naturales. Leche fresca de baja pasteurización, panes artesanos (molletes, barritas candeales o de centeno), frutas frescas, aguacates ecológicos, huevos camperos, mermeladas caseras, aceite de oliva virgen extra, Cruasanes de mantequilla con D.O. , tostadas de pan Brioche, ... Un paraíso para quien lo sepa disfrutar. Los servimos todos los días de la semana desde las 8 hasta las 13 h. (sábados y domingos desde las 10 h.) a partir de 2,50€.

El desayuno **MANJATAN**

7,90€

Comienza con una ensalada de frutas, miel, yogur, frutos secos y un café, infusión o chocolate, seguido de una degustación de queso fresco, jamón cocido y aguacate, acompañado de mollete artesano o rebanadas de pan multicereales o de centeno con tomate rallado y aceite de oliva virgen o mantequilla y mermelada.

El desayuno **MAJARIEGO**

12,90€

Empezando con un zumo casero e integral de frutas, seguido de un café, infusión o chocolate acompañado de mollete artesano o rebanadas de pan multicereales o de centeno con tomate rallado y aceite de oliva virgen o mantequilla y mermelada, con una degustación de quesos y fiambre y, para acabar, dos huevos fritos con patatas o en revuelto, con beicon o gambas y ajetes frescos.

El huevo **BENEDICTINE**

7,80€

Con trucha ahumada o beicon crujiente o jamón ibérico, con salsa holandesa casera.

Los **PICATOSTES**

2,10€

de pan Gallego hechos en Aceite de Oliva Virgen Extra.

Los **MOLLETES RELLENOS**

Entre 3,80€ y 4,60€

que elaboramos: con jamón ibérico, aceite de oliva V.E. y tomate rallado, o el de tortilla española y pimientos, o el de calamaritos fritos con alioli, o el vegetal con espárrago y mahonesa...

Los **CHURROS caseros**

0,50€/unidad

Hechos en casa y fritos en Aceite de oliva virgen

Y Recordad: hay que comer con moderación pero cuando lo hagáis que los ingredientes sean de la máxima calidad y os hagan disfrutar. Buen provecho !!!!