



Nuestra receta

- 3 kilos de abrazos.
- 2 litros de paciencia.
- 500 gramos de sonrisas.
- Una pizca de locura.
- Un mucho de amor.

Mezclar todo con cariño
y servir todos los días con una sonrisa.



www.hostalvilladebrihuega.com
@villadebrihuega



Villa de
Brihuega
Hostal · Restaurante



*La felicidad
comienza con un
buen desayuno*

Zumos

- Piña natural 3,00
- Naranja natural 2,20
- Sandía 2,20
- Melocotón 2,00
- Naranja y zanahoria 2,20

Batidos

- Plátano y chocolate 2,50
- Chocolate 2,00
- Chocolate blanco 2,00
- Cookies 3,50
- Fresa 3,50

Cafés

- Solo 1,30
- Con leche 1,30
- Cortado 1,30
- Bombón 1,30
- Capuccino 1,60
- Flat white 1,40
- Frappe 1,80
- Ristretto 1,20
- Mocaccino 1,80
- ColaCao 1,50
- Nesquik 1,50

Infusiones

- Royal English 2,00
- Smooth Grey 2,00
- Golden Oolong 2,00
- Velvet Green 2,00
- Camilla Sunday 2,00
- Rose Berry Blues 2,00
- Rooibos Dreams 2,00
- Ginger Green Paradise 2,00

Tostas

- Jamón de cebo con aceite de arbequina 3,50
- Jamón de cebo con tomate 3,50
- Tomate y aceite de arbequina 1,50
- Aguacate con queso crema 3,00
- Salmón 3,50

Huevos camperos

- Pincho de tortilla 2,20
- Huevos fritos con chorizo y patatas 4,50
- Tortilla francesa con tomate 3,80
- Huevos rotos con beicon 4,00

Molletes

- Jamón de cebo con tomate 2,50
- Tortilla de patata 2,20
- Jamón de York con queso 2,20
- Lomo con queso 4,50
- Beicon con queso 4,50

Delicias

- Croissant de mantequilla 1,10
- Croissant a la plancha con mantequilla y mermelada casera 2,00
- Croissant con jamón de York y queso 2,20
- Flor de Brihuega 2,20
- Donut de azúcar 1,00
- Donut de chocolate 1,30
- Napolitana de chocolate 1,20
- Crepe de chocolate con helado 4,50
- Gofre con plátano y sirope 4,50

Tartas

- Tarta de queso Flor de Brihuega 4,00
- Bizcocho de madre 3,00
- Tarta de la abuela 4,50
- Brownie de chocolate con helado 4,50
- Crujiente de manzana flambeado 5,00

Bowls

- De frutas 3,50
- De frutas con cereales 4,00
- Yogur griego con chía y conguitos 5,00