

# EL JARDÍN

DE LUTZ



EL JARDÍN  
DE LUTZ

Lutz Bösing  
CHEF

## NUESTRA EXPERIENCIA DE DESAYUNO

### *Our breakfast experience*



#### Zumos naturales

Naranja orgánica, pomelo, manzana, melón y sandía

*Freshly squeezed fruit juices*

*Organic orange, grapefruit, apple, melon and watermelon*

#### Zumo Cortesin

Naranja orgánica con remolacha y semillas de Chía

*Cortesin Juice*

*Organic orange, beetroot and Chia seeds*

#### Mermeladas y nuestra Miel de Cortesin

Miel y mermeladas caseras de temporada

*Jams and our Cortesin honey*

*Selection of homemade seasonal jams and our organic honey*

#### Selección de Tapas de mañana a elegir

Muesli con espuma de yogurt

Queso crema con zanahorias, albahaca y crumble de especias

Zurrapa de lomo ibérico y ralladura de lima

Tosta de caballa al Kamado con salpicón andaluz

Samosa de espinacas con bayas de goji y avellanas

#### *Our selection of morning "Tapas" to choose*

*Muesli with yogurt foam*

*Cream cheese with basil-marinated carrots and spiced crumble*

*Iberian pork loin "Zurrapa" with lime zest*

*Kamado-grilled mackerel toast with Andalusian salpicón*

*Spinach samosa with goji berries and hazelnuts*



Variedades de panes y bollería casera de nuestro panadero

Mantequilla, aceite de oliva y tomate rallado

*Selection of breads and homemade bakery*

*Butter, olive oil and fresh grated tomato*

Selección de quesos artesanos nacionales e internacionales

Selection of national and international cheeses

*Variedad de fiambres*

*Variety of cold cuts*

**Ibéricos de Extremadura D.O.**

Jamón Ibérico de bellota y sus embutidos

*Extremadura D.O Iberian Cold cuts*

*Acorn-fed Iberian ham and assorted cold cuts*

**Selección de frutas del mercado**

Fresa, sandía, melón, papaya, plátano, manzana, pera, piña, kiwi

*Seasonal fresh fruit selection*

*Strawberries, watermelon, melon, papaya, banana,  
apple, pear, pineapple and kiwi*

Huevos ecológicos al gusto  
Fritos, revueltos, escalfados, cocidos o en tortilla

*Ecologic Classic eggs*  
*Fried, scrambled, poached, boiled or omelette*

**Acompañamientos**  
Bacon, jamón york, salchichas, queso Manchego,  
champiñones, pimientos, cebolla, tomatitos o judías estilo inglés

*Garnishes*  
*Bacon, sweet ham, pork sausage, Manchego cheese, tomatoes,*  
*mushrooms, onion, bell peppers and baked beans*

**Selección de huevos elaborados a elegir**  
Huevos fritos de codorniz sobre tosta de tomate  
Huevos poché con salmón ahumado y su caviar  
Huevos poché, tosta de pan de Casares, queso de cabra, dukkah y tahini

*Signature Egg dishes to choose*  
*Fried quail eggs on tomato toast*  
*Poached egg with smoked salmon and caviar*  
*Poached eggs on Casares bread toast with goat's cheese, dukkah and tahini*



Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

## ZUMOS NATURALES ESPECIALES

### *Freshly Squeezed Juices*



Estos artículos serán añadidos a su cuenta

*These dishes will be added to your bill*

5 EN 1

Naranja, manzana, zanahoria, jengibre y aceite de oliva

*Organic orange, apple, carrot, ginger and olive oil*

12 €

#### THE GREEN

Espárragos verdes, tirabeques, perejil, naranja y aceite de nuez

*Green asparagus, flat beans, parsley, orange and walnut oil*

12 €

#### EL JARDÍN DE LUTZ

Remolacha, zanahoria, apio, limón y manzana

*Beetroot, carrot, celery, apple and lemon*

12 €

#### EL DEL CHEF

Manzana Granny Smith, kiwi, pera, espinacas y jengibre

*Granny Smith apple, kiwi, pear, spinach and ginger*

12 €

### CHIANGO

Mango con chía, yogurt, coulis de mango y bergamota  
*Mango with chia, yoghurt, mango and bergamot coulis*

12 €

### MANGO

Plato de mango cortado o zumo  
*Fresh sliced of fresh mango or juice*

17 €

### BERRY

Bol o zumo de frambuesas, arándanos, moras o fresas  
*Bowl or juice of raspberries, blueberries, blackberries or strawberries*

18 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

## DELICIAS CORTESIN

### *Cortesin delights*



Estos artículos serán añadidos a su cuenta  
(tiempo de preparación 15 min)  
*These dishes will be added to your bill  
(preparation time 15 min)*

#### SALMÓN — SALMON

Salmón ahumado con limón y tostadas  
*Sliced of smoked salmon with lemon and toast*  
24 €

#### AGUACATE — AVOCADO

Aguacate recién cortado con lima  
*Fresh sliced of avocado with lime*  
15 €

#### TOSTA EL JARDÍN — “EL JARDIN” TOAST

Tosta de pan con aguacate, huevo escalfado y tomatitos  
*Bread toast with avocado, poached egg and tomatoes*  
17 €

#### TORTILLA CORTESIN

Tortilla de trufa, queso Manchego y virutas de trufa  
*Truffle omelette, Manchego cheese and truffle shavings*  
24 €

### EL RÖSTI

Rösti de patatas con crema de queso fresco, salmón ahumado y su caviar  
*Potatoes Rösti with crème fraîche, smoked salmon and caviar*

22 €

### LA CODORNIZ

Huevos de codorniz poché, aguacate, semillas de chía y cítricos  
*Poached quail eggs with avocado, chia seeds and citrus*

17 €

### HUEVOS BENEDICTINOS — BENEDICT EGGS

Huevos escalfados sobre tostada con jamón york y salsa holandesa  
*Poached eggs on toast with cooked ham and hollandaise sauce*

19 €

### HUEVO FLORENTINOS — FLORENTINE EGGS

Huevos escalfados sobre tostada, espinacas a la crema y queso Manchego  
*Poached eggs on toast with creamy spinach and Manchego cheese*

19 €

### HUEVOS RANCHEROS — RANCHEROS EGGS

Huevos fritos, totopos de maíz, salsa ranchera, chorizo, cilantro  
y crema de queso  
*Fried egg, corn totopos, ranchera sauce, red pork sausage, coriander  
and cream cheese*

18 €

### TORTILLA MAYA

Tortilla de guacamole sobre tostas de trigo crujiente  
*Guacamole omelette on crispy wheat toast*

19 €

### CREPES — CREPES

Con salsa de fresas o de chocolate  
*With strawberries or chocolate sauce*

12 €

### PANCAKES — PANCAKES

Sirope de Arce o salsa de chocolate  
*Maple syrup or chocolate sauce*

12 €

### TORRIJAS — FRENCH TOAST

Con canela o salsa de fresas  
*With cinnamon or strawberries sauce*

12 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

