

Desayunos hotel restaurante El Fort



Payes

- .- Pan de payes con tomate, embutidos y queso seco
- .- 25 g de butifarra negra
- .- 25 g de butifarra blanca
- .- 50 g de lomo seco
- .- 25 g de "fuet" del Empordà
- .- Copa de vino Castell de Peralada

Sano, nutritivo y equilibrado

- .- Pan de payes con tomate, embutidos y queso seco
- .- Plato de fruta o zumo natural
- .- Yogurt, muesli, cereales, frutos secos, semillas y miel
- .- Bocadillo vegetal (queso fresco, aguacate y germinados)
- .- Dos rebanadas de pan untado con aguacate, dos tiras de queso fresco y germinados

Típico

- .- Tostadas con mantequilla biológica y mermelada de albaricoque
(dos tostadas por persona)
- .- Huevos fritos
- .- Huevos revueltos
- .- Fruta
- .- Huevos pasados por agua
- .- Butifarra de perol y judías
- .- Agua, café al gusto, infusiones y te

Todo el pan es biológico con levadura madre hecho por la Lola
Escoja el desayuno el día antes para tener un mejor servicio. Gracias