

CASA
FUNDADOR
Restaurante

Carta
BRUNCH

Cafés especiales con brandy

Special coffees with brandy

Fundador Café Latte	3,50€
Café Fundador Especial (Fundador Sherry Cask, café y crema de leche)	3,50€
Fundador Café Asiático (Fundador Sherry Cask, café, leche condensada, canela y limón)	3,50€
Solo con Terry (Terry Centenario en carajillo solo o con leche)	2,50€

Combinados

Mixology

Fundador Ginger Mojito Fundador Sherry Cask, zumo de lima, hierbabuena, ginger ale, azúcar moreno Fundador Sherry Cask, lime juice, mint, ginger ale, brown sugar	7,00 €
Fundador Mojito frutos rojos Fundador Sherry Cask Doble Madera, zumo de lima, hierbabuena, puré de frutos rojos y soda Fundador Sherry Cask Doble Madera, lime juice, mint, red berry purée, and soda	7,00 €
Fundador Índigo Fundador Sherry Cask Doble Madera, zumo de lima y ginger beer Fundador Sherry Cask Doble Madera lime juice and ginger beer	7,00 €
MAGAS por Fundador Fundador Sherry Cask Doble Madera, pomelo y lima Fundador Sherry Cask Doble Madera, grapefruit and lime	7,00 €
Fundador Brandy Colada Fundador Sherry Cask Triple Madera, puré de coco y zumo de piña Fundador Sherry Cask Triple Madera, coconut puree and pineapple juice	7,00 €

Zumos naturales & Smoothies

Natural juices & Smoothies

Zumo de naranjas de Valencia Oranges from Valencia juice	4,00 €
Smoothie tropical (Piña, plátano, mango, naranja, leche de coco) Pineapple, banana, mango, orange and coconut milk	5,00 €
Smoothie tutti frutti (Fresa, plátano, arándanos, zumo de naranja) Strawberry, banana, blueberries, orange juice	5,00 €



CASA
FUNDADOR
Restaurante

Tostas artesanales

Craft bread toasts

Tosta con dos huevos benedictin, con canónigos, salsa holandesa y cebollino

Bread toast with canons, 2 benedictin eggs and chive 1, 3, 7. 6,90€

Tosta de queso fresco con aguacates, miel y dos huevos a la plancha

Fresh white cheese bread toast with avocados,

honey and two grilled eggs 1, 3, 7. 6,90€

Tosta de jamón ibérico con tomate y aceite de orégano

Bread toast with iberian ham, tomato and oregan olive oil 1. 4,50€

Tosta de salmorejo, jamón y huevo a la plancha

Bread toast with tomato sauce, iberian ham and fried egg 1, 3. 5,50€

Tosta de salmón ahumado con guacamole y huevo escalfado con salsa holandesa

Bread toast with smoked salmon, guacamole and poached egg with hollandese sauce 1,3, 4, 7. 6,50€

Tosta de huevos revueltos, bacon y cebollino

Bread toast with scrambled eggs, bacon and chive 1, 3. 6,90€

Ensaladas, brioches, tacos

Salads, brioches and tacos

Ensalada de burrata con canónigos, aguacates, fresas, tomates confitados y piñones c

Burrata cheese salad with lamb's lettuce, strawberries, tomato confit, avocado and pine nuts (7, 8)

Ensalada "Casa Fundador," de mojama de atún y queso feta 14,00€

Salad "Casa Fundador". Mojama tuna and feta cheese (4,7.)

Brioche de carrillada con cebolla caramelizada (2 uu) 10,00€

Slow-cooked Iberian pork cheek brioche (2 pieces) (1,3,4,7,10)

Brioche de tartar de lomo de atún (2 unidades) 12,00€

Bluefin Tuna Tartare Brioche (2 units) (1,3,4,7)

Tacos de atún con guacamole, tomate cherry y mango (2 unidades) 12,00€

Tuna tacos with guacamole, cherry tomato and mango (2 pieces) (4,11,12.)

Postres y Bowls

Desserts & Bowls

Piña asada con helado y miel del Pinsapar 9,00€

Roasted Pineapple with Ice Cream & Pinsapar Honey (1,3,7)

Bowl energy (muesli, yogur griego, frutos rojos, plátano, fresas y mango) 8,50€

Energy bowl with greek yogurt, raspberries, banana, strawberries and mango.

Milhojas de nata y mascarpone Puff Pastry with Whipped Cream & Mascarpone (1,3,7) 7,00€

Tarta de chocolate crujiente Crispy chocolate cake (1,3,7) 7,00€

Tocino de cielo Spanish egg yolk flan (1,3,7) 7,00€

ALÉRGENOS

1-Gluten. 2-Crustáceos. 3- Huevos. 4-Pescado. 5-Cacahuets. 6- Soja. 7-Lácteos. 8-Frutos de cáscara 9-Apio. 10- Mostaza. 11-Sésamos granos. 12- Dióxido de azufre y sulfitos. 13-Altramuces. 14-Moluscos.

1-Gluten. 2-Crustaceans. 3-Eggs. 4-Fish. 5-Peanuts. 6- Soy. 7-Dairy. 8-Nuts 9-Celery. 10- Mustard. 11-Sesame grains. 12- Sulfur dioxide and sulfites. 13-Lupins. 14-Mollusk

Precios por persona en € IVA incluido / Prices per person in € taxes included

A hand with a gold ring is reaching into a pink bowl filled with granola, fruit, and yogurt. In the background, another bowl with a poached egg and vegetables is visible, along with a glass of red juice. The scene is set on a wooden table with a menu and a placemat.

CASA
FUNDADOR
Restaurante