

# The Perfect Brunch



## Zumos / Juices

Naranja, tomate, fresa-menta y lichi-piña  
*Orange, tomato, strawberry and mint as well as lychee and pineapple*

## Sopas (Según temporada) / Soups (Seasonal)

Gazpacho de melón y gazpacho andaluz  
*Melon gazpacho and Andalusian gazpacho*

## Selección de yogures artesanales

*Selection of yoghourts*

## Selección de frutas de temporada

*Selection of seasonal fresh fruit*

## Panes y bollos / Bread and pastries

Croissant, pain au chocolat, sneken, mini muffins, pan de campaña, de cereales, de centeno y baguette.  
*Croissant, pain au chocolat, schnecken, mini muffins, rustic bread, whole-grain bread, rye bread and baguette*

## Ensaladas / Salads

Quinoa con aguacate / *Quinoa with avocado*  
Penne rigate con langostinos y almendras  
*Rigatoni with prawns and almonds*  
Ensaladilla rusa / *Russian salad*  
Ensalada César / *Caesar salad*

## Charcutería / Cold meats

Jamón de ibérico de bellota, lomo ibérico de bellota  
jamón de pavo braseado, mini fuets, pate de campaña  
*Acorn-fed Iberian ham, acorn-fed Iberian pork loin roasted turkey cold cuts, mini fuets, pâté de campagne*

## Tabla de quesos / Cheese board

Selección de crackers, mermeladas artesanas, uvas y frutos secos  
*Selection of crackers, artisanal jams, grapes and nuts*

## A escoger... (un plato) / Choice of ... (one dish)

The Perfect Burguer / *The Perfect Burger*

Huevos Benedictine con salmón ahumado o panceta ibérica  
*Eggs Benedict with smoked salmon or iberian pork jowl*

Tosta de aguacate, tomate seco y verduras al dente  
*Avocado, dried tomato and vegetables al dente on toast*

Lomo de salmón a baja temperatura con verduras sanas.  
*Marinated salmon loin with fresh vegetables.*

## El rincón goloso / The sweet corner

Selección de postres / *Selection of desserts*

Surtido de macarons / *Selection of macaroons*

Trufas variadas / *Selection of truffles*

Nubes de colores / *Coloured marshmallows*

Selección de té y cafés. Agua con y sin gas. Copa de vino, cava, cerveza o refresco incluida.  
*Selection of tea and coffee. Water with and without gas. White or red wine glass, cava, beer or soft drink included (1 per person)*

49,50 €

(I.V.A. incluido) Precio por persona / (VAT included) Price per person

Domingos de 13.00 a 16.30 h. Cocina hasta 14:30 h / *Sundays 13.00 a 16.30 h. Kitchen closes at 14:30 h*

C. Claudio Coello, 67 | Reservas: 91 781 01 73 | [info@unicohotelmadrid.com](mailto:info@unicohotelmadrid.com) | [unicohotelmadrid.com](http://unicohotelmadrid.com)

#sundaysunico #hotelunico

# Brunch Drinks



## Refrescos / Soft drinks

Coca Cola, Light, Zero	7
Schweppes tónica, limón y naranja <i>Tonic, lemon and orange</i>	7
Nestea	7

## Cerveza / Beer

Cerveza 33 cl botella	7
Cerveza sin alcohol 33 cl	7

## Cerveza artesana / Craft beer

Cerveza Cibeles 33 cl	8
-----------------------	---

## Vermouths & Generosos

Martini	7
Campari	7
Fino Tío Pepe	7
Manzanilla La Guita	7
Oporto Tawny White	9

## Gins

Bombay Shapire, Beefeater	17
Citadelle, Hendricks	20
Bulldog, Tanqueray Ten	20
London Gin	20

## Whisky

Johnnie Walker Red label	17
Ballantine's	17
Jack Daniels	17
Johnnie Walker Black Label	20
Glenrothes Select Reserve	20
Knockando 12 years	20
Cardhu 12 years	20
Lagavulin 16 years	20

## Vino Blanco / White Wine

La liebre y la tortuga	7	28
D.O. Rías Baixas		
Valdesil	8	40
D.O. Valdeorras		
José Pariente	7	28
D.O. Rueda		

## Vino Rosado / Rosé Wine

Espelt Corali	6	25
D.O. Empordá		

## Vino Tinto / Red Wine

Las Retamas	7	28
D.O. Madrid		
Hado	8	35
D.O.C. Rioja		
Dominio del Cuco	9	40
D.O. Ribera del Duero		

## Cava & Champagne

Burbujas By Ramón Freixa	9	25
D.O. Cava		
Veuve Clicquot		85
A.O.C. Champagne		
Veuve Clicquot Rosé		105
A.O.C. Champagne		