

The background of the entire page is a light cream color, scattered with numerous small, multi-colored geometric shapes (triangles and quadrilaterals) in shades of green, orange, purple, and brown, resembling confetti or falling leaves.

Valbusenda
L'ENOTECA
DESAYUNOS BREAKFASTS

L'ENOTECA

Horarios de desayunos 8:00 a 11:0 horas

DESAYUNOS À LA CARTE A LA CARTA BREAKFASTS

LA TAHONA DE VALBUSEDA

RECIÉN HORNEADOS / FRESHLY BAKED

CESTA DE PANES 6 €/pax (+1 € para compartir)
BREAD BASKET 6 €/pax (+1 € to share)

Selección de nuestros panes ecológicos acompañados de sus mermeladas y mantequilla
Variety of our organic breads with jams and butter

TOSTADA DE PAN ECOLÓGICO 4 €
ORGANIC BREAD TOAST

Con tomate o mantequilla y mermelada ecológica de Zamora
With organic tomato and butter from Zamora

Detox: de aguacate con semillas
Detox: avocado and seeds

Valbusenda: con chichas picantes y queso zamorano
Valbusenda: spicy chichas and cheese from Zamora

NUESTRA SELECCIÓN DE BOLLERÍA FRANCESA 5 €
OUR FRENCH PASTRY SELECTION

Recién horneada para ti
Freshly baked for you

CROISSANT DE MANTEQUILLA 3 €
BUTTER CROISSANT

Servido con sus mermeladas y mantequilla
With jams and butter

SELECCIÓN FRUIT DE FRUTAS SELECTION

RECIÉN CORTADAS / FRESHLY CUT

BOWL DE FRUTA DE TEMPORADA CORTADA AL MOMENTO 5 €
FRESHLY CUT SEASONAL FRUIT BOWL

DE LA FROM TIERRA THE AREA

TABLA DE IBÉRICOS 7 €
IBERIAN COLD MEAT TABLE

Lomo, chorizo y salchichón
Pork loin, chorizo and spicy sausage

SURTIDO DE QUESOS 7 €
CHEESE SELECTION

D.O.P. Queso Zamorano
P.D.O Cheese from Zamora

JAMÓN IBÉRICO 9 €
IBERIAN HAM

JAMÓN DE PAVO/YORK CON QUESO FRESCO 5 €
COOKED/TURKEY HAM WITH FRESH CHEESE

Servido con pan tostado
Served with toasted bread

AHUMADOS 7 €
SMOKED

Salmón y Bacalao
Salmon and cod

PEQUEÑA ENSALADA DE LA HUERTA 5 €
HOMEGROWN SALAD

Brotes verdes y aliño al gusto
Green sprouts and dressings

TARTAS CAKES

HECHAS EN CASA / HOME-MADE

CARROT CAKE 6 €
CARROT CAKE

CHEESECAKE 5 €
CHEESECAKE

LIMÓN CON CHOCOLATE 5 €
LEMON AND CHOCOLATE

TORTITAS ARTESANALES 6 €
HOME-MADE PANCAKES

De la casa con fresa y sirope de chocolate
With strawberry and chocolate syrup

GRANOS Y GRAIN AND CEREALES CEREAL

MUESLI 4 €

Con chocolate, fruta, yogur o como más te guste
With chocolate, fruit, yogurt or however you like it

PARFAIT DE YOGUR ARTESANAL CON FRUTA RECIÉN CORTADA Y GRANOLA ORGÁNICA 4 €

ARTISAN YOGURT PARFAIT WITH FRESHLY CUT FRUIT AND ORGANIC GRANOLA

CEREALES 4 €

HUEVOS EGGS

(CON DOS TOPPING) 4 €/pax (+1 € por topping extra)
(WITH TWO TOPPING)

REVUELTOS SRAMBLED EGGS

TORTILLA FRANCESA FRENCH OMELETTE

HUEVO FRITO FRIED EGG

HUEVO COCIDO BOILED EGG

Pasado por agua / Soft-boiled
3 min
Huevo Mollet / Mollet egg
6 min
Huevo Duro / Hard-boiled egg
9 min

PARA AÑADIR / TO ADD

Crujiente de Jamón ibérico / Cecina / Jamón cocido / Chicha y matanza / Tocineta ibérica / Tomate / Espárragos trigueros / Champiñones / Salmón ahumado / Queso
Crunchy Iberian ham / Salted meat / Cooked ham / Chica and matanza / Iberian ham
Tomato / Green asparagus / Mushrooms / Cheese

NUESTROS PLATOS OUR MOST MÁS ELABORADOS ELABORATE DISHES

CON HUEVO / WITH EGGS

BENEDICT 8 €

Pan mollete, jamón cocido, huevo poché y gratinado con una salsa holandesa.

Muffin bread, cooked ham, poached egg and Hollandaise sauce au gratin

BENEDICT VALBUENDA 10 €

Con salmón ahumado
With smoked salmon

PÉRIGUEUX 10 €

Huevo frito con láminas de foie y cecina crujiente

Fried egg with foie sheets and salted meat

ZAMORANA 8 €

Huevos fritos en aceite de oliva, chorizo frito, pan mollete tostado y láminas de tocino ibérico

Fried eggs in olive oil, fried chorizo, toasted muffin bread and Iberian bacon

HORTELANO 6 €

Pan mollete, huevo escalfado y verduras baby salteadas con holandesa gratinada

Muffin bread, poached egg and baby vegetables with Hollandaise sauce au gratin

MIGAS EXTREMEÑAS 4 €

Con huevo frito y panceta ahumada
With fried egg and smoked bacon

CAFÉ COFFEE Y TÉ AND TEA

SELECCIÓN DE LECHE ENTERA, DE SOJA, DESNATADA Y SIN LACTOSA / WHOLE, SOY, SKIMMED AND LACTOS-FREE MILK SELECTION

CAFÉS CLÁSICOS CLASSIC COFFEE 3,5 €

Espresso, Lungo, Macchiato
Espresso, Lungo, Macchiato

CAFÉS FUSIÓN FUSION COFFEE 4,5 €

Capuccino, Café mocca, Café Bombón
Capuccino, Mocca coffee, Bombón Coffee

INFUSIONES INFUSIONS 3 €

Té, Manzanilla, Menta-poleo
Tea, chamomile, peppermint

ZUMOS NATURAL NATURALES JUICES

TODOS NUESTROS ZUMOS SON 100% NATURALES Y SIN AZÚCAR AÑADIDO / ALL OF OUR JUICES ARE 100% NATURAL AND SUGAR-FREE

NARANJA ORANGE 6 €

Recién exprimida
Freshly pressed

DETOX DETOX 6 €

Comienza purificando tu cuerpo
Start purifying your body

CÓCTELES COCKTAILS

MIMOSA MINKE 12 €

Espumoso y naranja exprimida
Sparkling wine and pressed orange 10 €

BLOODY MARY 8 €

Encuentra tu punto picante
Find your spicy touch

VINTONIC VALBUSEDA 7 €

Para disfrutar de lo nuestro entre viñedos
To enjoy of what is ours amongst our vineyards

SANGRÍA SAN FRANCISCO

De frutas y clericot
With fruits and clericot

OTRAS OTHER BEBIDAS BEVERAGES

AGUAS MINERALES NATURAL WATERS 4 €

Con o sin gas
Carbonated or natural

COPA DE VINO ABIOS VALBUSEDA ABIOS VALBUSEDA WINE GLASS 3 €

Blanco, Rosado o Tinto
Red, White or Rosé

CERVEZA BEER 3 €

Con o sin alcohol
With or without alcohol

REFRESCOS SODAS 3 €

Coca-cola, Tónica, Fanta, Schwepps, Bitter Kas
Coca-cola, Tonic water, Fanta, Schwepps, Bitter Kas

DESAYUNOS FULL COMPLETOS BREAKFASTS

ESPECIALES SPECIAL BREAKFASTS

CLASSIC CLASSIC 14 €
(+2 €, suplemento jamón ibérico/salmón ahumado)
(+2 €, iberian ham / smoked salmon)

Café con leche
Cesta de pan tostado y bollería con mantequilla y mermelada
Surtido de curados
Coffee with milk
Toasted bread basket and pastries with butter and jam
Cured selection

HEALTHY HEALTHY 12 €

Zumo detox
Yogur natural con granola
Tostada multicereales con aguacate y jamón cocido
Detox juice
Natural yogurt with granola
Multicereal toast with avocado and cooked ham

ZAMORANO ZAMORANO 18 €

Café con leche
Zumo de naranja
Hogaza de pan tostado con tomate rallado y ajo
Huevos fritos "Dos & Pingada" en AOVE con crujiente de jamón ibérico
Coffee with milk
Orange juice
Toasted bread with grated tomato and garlic
"Dos & Pringada" eggs with Iberian ham

DE CAMPIÑA FROM THE COUNTRYSIDE 15 €

Café con leche
Zumo de naranja
Platito de fruta de temporada
Huevos revueltos al gusto
Pan de tomate con aceite de oliva y jamón ibérico
Coffee and milk
Orange juice
Seasonal fruit plate
Scrambled eggs
Tomato bread with olive oil and Iberian ham

BRUNCH VALBUSEDA

SÁBADOS Y DOMINGOS HASTA LAS 14 HORAS / SATURDAYS
AND SUNDAYS UNTIL 14:00

METROPOLI 22 €

Café o té o copa de vino Abios Verdejo
Sangría San Francisco
"Carrot Cake" hecha en casa
Burger de buey de nuestra ganadería con corazón de queso zamorano, cebolla caramelizada y salsa de miel-mostaza
Coffe or tea in Abios Verdejo wine glass
San Francisco sangria
Home-made carrot-cake
Local ox burger with heart of cheese from Zamora, caramelized onion and honey and mustard sauce

ROYAL 22 €

Café o té o copa de vino Valbusenda Klein
Bloody Mary
Chips de patatas rejilla
Huevos hortelanos de champiñones con panceta ahumada
Coffee or tea in Valbusenda Klein wine glass
Bloody Mary
Waffle fries
Homegrown eggs with mushrooms and smoked bacon

LOS MOMOS 18 €

Café o té o copa de vino Abios Verdejo
Cóctel Mimosa con nuestro espumoso Minke by Valbusenda
Parfait de granola orgánico
Benedict Valbusenda con salmón ahumado, huevo poché y gratinado con salsa holandesa
Brownie de chocolate con nueces
Coffee or tea in Abios Verdejo wine glass
Mimosa cocktail with our Mike by Valbusenda sparkling wine
Organic granola parfait
Benedict Valbusenda with smoked salmon, poached egg and Hollandaise sauce au gratin
Chocolate and nuts brownie