DESAYUNO
Breakfast Menu

QUIEN SABE VIVIR,
SABE POR DONDE EMPEZAR.

La luz matutina de Madrid, el aroma del café
y un desayuno sin concesiones.
Sin duda, muy buenos días tenga usted.



THOSE WHO KNOW HOW TO LIVE,
KNOW WHERE TO BEGIN.

Madrid's morning light, the aroma of good coffee,
and a breakfast with no shortcuts.
No doubt — We wish you a very good morning.

Precios en euros con IVA incluido. / *Price in euros VAT included.*

1851 PALACIO DE LOS DUQUES

1851

PALACIO
DE LOS DUQUES

DESAYUNO EN PALACIO
Breakfast at Palacio

Buffet, nuestras bebidas de especialidad y un plato a elegir de nuestra carta.

Buffet, our specialty drinks and dish to choose from our menu.

45

DESAYUNO DE LOS DUQUES
Breakfast of the Duques

Pan de cristal con tomate rallado y jamón ibérico de bellota.

Crispy cristal bread with heirloom tomato, and acorn-fed Iberian ham.

Huevo Benedictino con gamba roja.

Egg Benedict with red prawn.

Copa de champán Ruinart Blanc de Blancs.

A glass of Ruinart Blanc de Blancs champagne.

Incluye buffet y nuestras bebidas de especialidad.

Includes buffet and our specialty drinks.

110

HUEVOS
Eggs

Todos nuestros huevos son de gallinas camperas y ecológicas km0
All our eggs come from free-range, organic hens raised locally

HUEVOS BENEDICTINOS 1 2 13 9 5 8 7
EGGS BENEDICT

BENEDICT	ROYALE	FIORENTINE
24	24	24

HUEVOS COCINADOS A SU GUSTO.....15
EGGS COOKED BASED ON YOUR PREFERENCE

1 2 5 7 14 10 Acompañados de nuestra ensalada probiótica: mezcla de hojas verdes, semillas y kombucha.
Served with our probiotic salad: a mix of green leaves, seeds and kombucha.

DEMI-COCOTTE DE GRANJA 24
1 2 *FARM-FRESH DEMI-COCOTTE*
5 7 8 9 13 Con pisto extremeño de verduras seleccionadas, espinacas y queso de cabra.
With Extremaduran ratatouille made with selected vegetables, spinach and goat's cheese.

NUESTRA TORTILLA ESPAÑOLA.....17
OUR SPANISH TORTILLA
Elaborada con nuestras patatas chulaponas y cebolla caramelizada.
15 *Made with our Madrid-style potatoes and caramelised onions.*

TOSTAS
Toasts

Preparadas sobre nuestro pan de semillas
Prepared on our seed bread

AVO 17
Tosta de aguacate, crema de garbanzos, Ras el Hanout y huevo poché.
Avocado toast, chickpea cream, Ras el Hanout and poached egg.
1 5 8 9 11 12

MADRID 17
Tosta con tomate rallado de raza, jamón ibérico y huevos fritos con sus puntillas.
Toast with grated heirloom tomatoes, Iberian ham, and fried eggs with crispy edges.
1 2 5 8 9 11

BOWLS

PUDDING DE CHÍA Y TÉ MATCHA 17
CHIA & MATCHA PUDDING
Crema de yogur de oveja y chía con granola, pistachos, plátano y crema de cacahuete con arándanos.
Sheep's milk yogurt and chia cream with granola, pistachios, banana, peanut butter and blueberries.
1 2 9 13

AÇAÍ BOWL.....17
Crema de leche vegetal con granola casera, fruta fresca y chocolate negro 70%.
Vegetable milk cream with homemade granola, fresh fruit, and 70% dark chocolate.
1 2 9 11 13

PORRIDGE DE AVENA Y FRUTAS DEL BOSQUE 17
OATMEAL PORRIDGE WITH FOREST FRUITS
Infusionado con mantequilla y canela.
Infused with butter and cinnamon.
1 13

RAW FRUIT BOWL 17
Selección de frutas de la estación.
Selection of seasonal fruits.

ESPECIALIDADES
Specialties

Nuestras recomendaciones
Our Recommendations

HUEVOS ROTOS CAMPEROS 22
FREE-RANGE BROKEN EGGS
Con patatas Monalisa, jamón ibérico y trufa.
With Monalisa potatoes, Iberian ham and truffle.
5

HUEVOS AL ESTILO CANTONÉS 22
CANTONESE-STYLE EGGS
Revuelto cremoso con queso feta y setas.
Creamy scramble with feta cheese and mushrooms.
5 13

BIKINI EN PAN BRIOCHE DE SALMÓN AHUMADO ... 24
SMOKED SALMON BRIOCHE "BIKINI"
Con crème fraîche, rúcula y huevo duro.
With crème fraîche, arugula and hard-boiled egg.
1 2 7 8 9 11 13

BAGEL DE ROAST BEEF 24
ROAST BEEF BAGEL
Gratinado con queso Comté, tahine y pepinillos.
Gratiné with Comté cheese, tahini and pickles.
1 8 10 11 13

UNA PAUSA PARA EL DULCE

Time for something sweet

Nuestro momento dulce
Our sweet moment

CHURROS DE SAN GINÉS

SAN GINÉS CHURROS 14

Churros Madrileños acompañados de chocolate caliente.

1 2 13 *Traditional Madrid-style churros served with hot chocolate.*

TORRE DE TORTITAS ESPONJOSAS 14

FLUFFY PANCAKE TOWER

Elaboradas en nuestras cocinas, con sirope de arce y frutas del bosque.

1 5 13 *Freshly made in our kitchen, with maple syrup and wild berries.*

CAFÉ DE ESPECIALIDAD
Specialty Coffee

Orgánico y sostenible, elaborado con una mezcla cuidadosamente seleccionada de granos de Arábica y Robusta de Brasil, India, Colombia, Indonesia y Vietnam, tostados para resaltar todos sus matices.
Organic and sustainable, made with a carefully selected blend of Arabica and Robusta beans from Brazil, India, Colombia, Indonesia, and Vietnam, roasted to bring out all their nuances.

ESPRESSO	CAPUCCINO	LONG BLACK
FLAT WHITE	LATTE	MOCACCINO

8

Todos los cafés pueden ser preparados con su elección de leches
All coffee can be made with your choice of milk

TÉS & INFUSIONS
Teas & Infusions

TÉS ORGÁNICOS *ORGANIC TEAS*	MATCHA LATTE
INFUSIONES NATURALES *NATURAL INFUSIONS*	CHAI LATTE
8	11

EQUILIBRIO INTERNO
Inner Balance

KÉFIR	KOMBUCHA	*GINGER SHOT*
10	10	8

LIV DRINKS
Live In Vitality

Calma interna, fortaleza vital y equilibrio natural.
Inner calm, vital strength, and natural balance.

GOLDEN LATTE

Cúrcuma, leche de coco, miel y jengibre.
Turmeric, coconut milk, honey and ginger.

12

Energía sostenida, concentración y luminosidad
Sustained energy, focus, and brightness.

ZENERGY

Té matcha, almendra, azúcar de caña y plátano.
Matcha tea, almond, cane sugar and banana.

12

Energía equilibrada y bienestar interior.
Balanced energy and inner well-being.

GLOW UP COFFEE

Un shot de café, bebida de frutos secos, ashwagandha, cacao, vainilla y canela.
A shot of coffee, nut-based drink, ashwagandha, cocoa, vainilla, and cinnamon.

12

Calma, introspección y serenidad.
Calm, introspection, and serenity.

BLUE SERENITY

Leche, manzanilla, espirulina y miel.
Milk, chamomile, spirulina, and honey.

12

Pausa mental, digestiva y emocional.
Mental, digestive, and emotional pause.

REBOOT

Taro, leche de coco y vainilla.
Taro, coconut milk, and vanilla.

12

VITAMINS ON WHEELS
Vitamins on Wheels

ZUMO DE NARANJA *ORANGE JUICE*	ZUMO DE FRUTA DE TEMPORADA *SEASONAL FRUIT JUICE*
9	9

MORNING COCKTAILS
Morning Cocktails

MIMOSA	BLOODY MARY	BELLINI
Elaborado con cava y zumo de naranja recién exprimido servido bien frío para un inicio fresco, ligero y sofisticado. *Made with cava and freshly squeezed orange juice, served well chilled for a fresh, light, and sophisticated start.*	Elaborado con base de vodka, zumo de tomate natural, salsa Worcershire y un delicado toque de especias y hierbas frescas. *Crafted with vodka, natural tomato juice, Worcestershire sauce, and a delicate touch of spices and fresh herbs.*	Elaborado con zumo de melocotón y cava. *Made with peach juice and cava.*
18	18	18