

## PETIT DEJEUNER

(8:00H A 12:00H)

### Pan de masa madre

Tomate y aceite de oliva virgen extra 3,5€

Jamón ibérico y tomate 7€

Mantequilla Échiré y mermelada de frutos rojos 3,5€

Tostada de aguacate y chimichurri 8€

Bowl de fruta de temporada 6€

Yogur griego con granola casera y fruta de temporada 7,5€

Extras: Mantequilla Echiré 2€    Aguacate 3€  
Tomate 1,5€    Jamón ibérico 4€

## BRUNCH

SÁBADO Y DOMINGO (12:00H A 16:00H)

Huevos Benedict con salmón ahumado 11€

Croque monsieur 12€

Brioche con aguacate y huevos revueltos 10,5€

Crepes beurre-sucre con mermelada o chocolate y avellanas 8,5€

Pain perdu con caramelo salado y frutos rojos 8€

Ensalada César con pollo y escarola 14€

Ensalada Niçoise 14€

# HÔTEL DU TEMPS

PARIS ~ MADRID

## OEUF S

Oeuf à la coque con mantequilla Echiré 4€

Omelette o huevos revueltos con ricotta y cebollino 9€

## BOLLERÍA

Croissant 4€

Pain au chocolat 5€

Cookie 4€

Bizcocho 4€

Financier 3,5€

\*Todos nuestros precios están en € / IVA incluido

\*Información sobre alérgenos a disposición del cliente

# HÔTEL DU TEMPS

PARIS ~ MADRID

## CAFÉ

### Café de especialidad de Hola Coffee

+0,5€ leche vegetal  
+1€ extra shot

Espresso 3€

Cortado 3€

Café au lait 3,5€

Café latte grand 4€

Flat white 4€

Capuccino 4,5€

Iced latte 4€

Americano 3€

## ZUMOS

Zumo de naranja 5€

Zumo DETOX 7€

Zumo de tomate preparado 5€

## CERVEZAS

Mahou 5 estrellas 5€

Mahou 0,0 tostada 5€

Mahou reserva 5€

## TÉS E INFUSIONES

Chai latte 5€

Matcha latte 5€

Chocolate caliente 5€

Tés e infusiones (*pregunta por nuestras referencias*) 5€

## REFRESCOS

Coca cola 3,5€

Coca cola zero 3,5€

Ginger beer 3,5€

Tónica Schweppes 3,5€

## AGUA

Agua mineral Solán de Cabras 3€

Agua con gas Solán de Cabras 3,5€

*\*Todos nuestros precios están en € / IVA incluido*

*\*Información sobre alérgenos a disposición del cliente*

# HÔTEL DU TEMPS

PARIS ~ MADRID

## CÓCTELES 14€

### Hugo Spritz

Saint Germain, cava y soda

### French 75

Ginebra, zumo de limón, azúcar y champagne

### Clover Mademoiselle

Ginebra, frambuesas, zumo de limón y clara de huevo

### Cosmopolitan

vodka, zumo de arándanos, Cointreau, limón y toque de naranja

### Mezcalita Épicé

Mezcal, Cointreau, zumo de limón, zumo de naranja y miel de jalapeño

### Bloody María

Mezcal, zumo de tomate, mix spicy jalapeño y zumo de limón

### Whisky sour

Bourbon, zumo de limón, clara de huevo y azúcar

### Penicillin

Whisky de malta, miel de jengibre, zumo de limón y whisky ahumado

### Old fashioned

Bourbon, azúcar y angostura

### French negroni

Campari, coñac y vermut

### Moscow mule

vodka, lima, miel de jengibre y chili-gingerbeer

### Espresso martini du Temps

Coñac, licor de café, café y bitter vainilla

*\*Todos nuestros precios están en € / IVA incluido*

*\*Información sobre alérgenos a disposición del cliente*

## PETIT DEJEUNER

(8:00H - 12:00H)

### Sourdough bread

Tomato and extra virgin olive oil 3,5€

Jamón ibérico and grated tomato 7€

Echiré butter and berry jam 3,5€

Avocado toast and chimichurri 8€

Seasonal fruit bowl 6€

Greek yogurt with homemade granola and seasonal fruit 7,5€

Extras: Echiré butter 2€

Avocado 3€

Tomato 1,5€

Jamón ibérico 4€

## BRUNCH

SATURDAY TO SUNDAY (12:00H - 16:00H)

Benedict eggs with smoked salmon 11€

Croque monsieur 12€

Avocado and scrambled eggs's brioche 10,5€

Crepes with berry jam or homemade chocolate and hazelnut spread 8,5€

Pain perdu with salty caramel and berries 8€

Caesar-escarole salad with chicken 14€

Niçoise salad with tuna belly 14€

# HÔTEL DU TEMPS

PARIS ~ MADRID

## OEUFs

Oeuf à la coque with Echiré butter and bread 4€

Omelette or scrambled eggs with ricotta and chives 9€

## PASTRIES

Croissant 4€

Pain au chocolat 5€

Cookie 4€

Sponge-cake 4€

Financier 3,5€

\*All our prices are in € / VAT included

\*Allergen information available upon request

# HÔTEL DU TEMPS

PARIS ~ MADRID

## COFFEE

### Specialty coffee from Hola Coffee

*+0,5€ plant based milk  
+1€ extra shot*

Espresso 3€

Cortado 3€

Café au lait 3,5€

Café latte grand 4€

Flat white 4€

Capuccino 4,5€

Iced latte 4€

Americano 3€

## JUICES

Orange juice 5€

DETOX juice 7€

Prepared tomato juice 5€

## BEER

Mahou 5 estrellas 5€

Mahou 0,0 tostada 5€

Mahou reserva 5€

## TEAS AND INFUSIONS

Chai latte 5€

Matcha latte 5€

Hot chocolate 5€

Teas and infusions (ask for our references) 5€

## SODAS

Coca cola 3,5€

Coca cola zero 3,5€

Ginger beer 3,5€

Schweppes tonic 3,5€

## WATER

Solán de Cabras mineral water 3€

Solán de Cabras sparkling water 3,5€

*\*All our prices are in € / VAT included*

*\*Allergen information available upon request*

# HÔTEL DU TEMPS

PARIS ~ MADRID

## COCKTAILS 14€

### Hugo Spritz

Saint Germain, cava and soda

### French 75

Gin, lemon juice, sugar and champagne

### Clover Mademoiselle

Gin, raspberries, lemon juice and egg white

### Cosmopolitan

Vodka, cranberry juice, Cointreau, lemon juice, and a hint of orange

### Mezcalita Épicé

Mezcal, Cointreau, lemon juice, orange juice and jalapeño honey

### Bloody María

Mezcal, tomato juice, spicy jalapeño mix and lemon juice

### Whisky sour

Bourbon, lemon juice, egg white and sugar

### Penicillin

Malt whisky, ginger honey, lemon juice and smoky whisky

### Old fashioned

Bourbon, sugar and angostura bitters

### French negroni

Campari, cognac, and vermouth

### Moscow mule

Vodka, lime juice, ginger honey, and chili-ginger beer

### Espresso martini du Temps

Cognac, coffee liqueur, coffee and vanilla bitters

*\*All our prices are in € / VAT included*

*\*Allergen information available upon request*

# HÔTEL DU TEMPS

PARIS ~ MADRID

## LE SOIR

Anchoa con mantequilla Échire y pan brioche (ud) 5,5€

Oeuf mayonnaise (2ud) 9€

Pincho de tortilla de patatas 6€

Croque monsieur 12€

Alcachofas confitadas 15€

Puerros confitados con vinagreta 10€

Pissaladière con anchoa y aceituna 7€

## LE PLATEAU

Tabla de quesos de Formaje 21€

Tabla de jamón ibérico y quesos de Formaje 26€

*\*Todos nuestros precios están en € / IVA incluido*

*\*Información sobre alérgenos a disposición del cliente*

# HÔTEL DU TEMPS

PARIS ~ MADRID

## LE SOIR

Anchovy with Échiré butter and brioche bread (u.) 5,5€

Oeuf mayonnaise (2u.) 9€

Spanish potato tortilla 6€

Croque monsieur 12€

Confit artichokes 15€

Confit leeks with vinaigrette 10€

Pissaladière with anchovy and olive 7€

## LE PLATEAU

Cheese from Formaje 21€

Jamón ibérico and cheese from Formaje 26€

*\*All our prices are in € / VAT included*

*\*Allergen information available upon request*