MENÚ DE DESAYUNOS

El Guaydil



CALLE DEAN PALAHI, 26. SAN CRISTOBÁL DE LA LAGUNA. TENERIFE

617543231 restauranteguaydil https://www.restauranteguaydil.com

DESAYUNOS

¿QUÉ MENÚ DE DESAYUNO TE APETECE?
Elige un menú y después selecciona tus favoritos entre nuestras opciones

MENÚ 1 *(No aplica opciones especiales)*
Huevos + Mini + Zumo + Café — **15 €**

MENÚ 2
Huevos+ Completo, dulce, bowl o tarta + Smoothie + Café — **20 €**

BRUNCH PARA COMPARTIR

Una propuesta para disfrutar en compañía, con una selección de quesos, untables, panes y bollería, además de nuestros platos y bebidas.

INCLUYE:
Tenderete + Huevos + Completo + Dulces, tarta o bowl + 2 Smoothie + 2 Cafés — **50 €**

TENDERETE 15 €

QUESOS
Queso ahumado semicurado
Queso de cabra con pimentón
Queso semicurado con gofio
Queso fresco

UNTABLES
Mermelada de frambuesa, platano y maní
Mantequilla avellanada
Nutella y crema de pistacho
Trío de almogrote

CESTA DE PAN / BOLLERÍA
Salados:
Croissant brioche
Bollito dulce
Pan de millo
Pan de calabaza y remolacha
Dulce



HUEVOS 7€

CANARIOS
Almogrote, chorizo, mojo rojo, con tostas de bollo gomero

GUAYOTA
Almogrote, gofio amasado, almendras tostadas, miel de palma, con pan de calabaza

RANCHEROS
Queso, tomate, salsa ranchera, salteado de pimientos, con pan de millo

PERICO
Tomate y cebolla, con arepitas de queso

EMPAQUETADO
Tortilla francesa, tomate, lechuga, aguacate, queso y pavo, en tortilla de trigo

ESPECIAL: **HUEVOS MENCEY** 10€
Salsa holandesa a la carbonara, salmón ahumado, huevo poché, guanciale crocante, sobre un english muffin

MINIS 5€

ER DONU!
Donut glaseado, queso, pavo y bacon caramelizado

EMPANADAS OPERADAS *(Todas incluyen ración de Guasacaca)*
SIFRINA: Queso y reina pepiada

PELUA: Carne mechada y queso

CATIRA: Pollo y queso



COMPLETO 8€

TOSTADAS GOMERAS
Mermelada de frambuesa, pavo y queso, con tostadas francesas de bollo gomero

FOCACCIA GUAYDIL
Mozzarella fresca, speck y pesto con almogrote y pistacho

GUIRI BAGEL
Crema de aguacate y queso crema, sunomono y salmón ahumado

CHÓ BAO
Carrillera, salsa raita, cebolla encurtida y cilantro

PERRITOS PREÑAOS
Crema de pimientos, crema de remolacha, salsa raita, tabule, falafel y nueces

DULCES Y POSTRES

BOWLS 8€

BOWL-CAN TEIDE
Cremoso de yogur y limón con açai y chía, fruta de temporada, granola, crema de maní y crema de dulce de leche

BOWL-CAN TIMANFAYA
Cremoso de coco y parchita con mango y chía, fruta de temporada, granola, crema de maní y crema de dulce de leche

DULCES 7€

GOFRITO CANARIO
Dulce de leche, nata, plátano y galleta molida

FUERTE TORTITA!
Frosting de queso y jarabe de canela



TARTAS 7€

TARTA DE QUESO
Tarta de queso con salsa de frambuesa

TARTA DE PERA
Tarta de pera con helado de vainilla y canela

BROWNIE NUTELLA
Brownie de nutella, con helado de coco y salsa de chocolate

BROWNIE BLANCO
Brownie blanco, con helado de vainilla y salsa de frambuesa

LEYENDA DE ALÉRGENOS

Gluten · Huevos · Lácteos · Frutos de cáscara · Cacahuetes
Soja · Mostaza · Sésamo · Pescado · Sulfitos

BEBIDAS

SMOTHIEES 5€

BOYUYO
Plátano, naranja y frutos rojos

BENIJO
Mango, kiwi y coco

MEDANO
Plátano, crema de maní y chocolate

100% NARANJA

ZUMOS 4€

Limonada con jengibre y hierbabuena
Papelón con limón
Parchita con hibiscus

COCKTAIL 7€

Aperol Spritz
Limoncello Spritz
Mimosa

CAFÉS E INFUSIONES

Espresso	1,50
Americano	1,70
Cortado	1,70
Café con leche	1,90
Capuchino	2,50
Barraquito	2,20
Infusiones	2,50

ESPECIALIALES: 3€ c/u

- Barraquito especial
- Caramel Latte
- Frío con leche de coco
- Café con Naranja y chocolate



