

Alzocaire
Desayunos



Desayunos de Nuestra Tierra

Un recorrido por los sabores de Andalucía a través de productos de kilómetro cero y la huerta de Conil

DE NUESTRA HUERTA Y LA DEHESA

ESENCIA DE CONIL - 4.50€

Jamón ibérico sobre base de tomate natural triturado de Conil y nuestro mejor AOVE.

HOMENAJE A LA DEHESA - 11€

Huevos de corral revueltos con jamón ibérico, aguacate, tomates cherry y rúcula fresca.

EL CLÁSICO DE ACEITE Y TOMATE - 3€

Tomate triturado de Conil y aceite de oliva virgen extra.

TOSTA VERDE ANDALUZA - 5€

Aguacate, queso fundido, huevo a la plancha y brotes de alfalfa.

BACON QUESO Y ALBAHACA - 5€

Bacon crujiente, queso fundido, tomate de Conil y albahaca

TOSTÁ DE MANTECA COLORÁ - 4€

Manteca colorá casera especiada.

- Barrita multicereal
- Mollete
- Rebaná de pan de leña

CREACIONES DE AUTOR

ANCHOAS Y OLIVAS NEGRAS - 6€

Pan multicereal con paté de aceitunas negras y anchoas, tomate al romero y huevo poché.

BRIOCHE DE LA SIERRA - 6.50€

Brioche con mermelada de frambuesa, queso de cabra, bacon y cebolla crujiente.

BAGEL DE AMAPOLA Y SALMÓN - 9.50€

Salmón ahumado, crema de queso, mango y rúcula.

DULCE CALMA Y BIENESTAR

CROISSANT DULCE - 3.00€

Con mantequilla y mermelada

CROISSANT A LA PLANCHA - 3.50€

Con jamón y queso

TOSTADA DULCE - 2.50€

Con mantequilla y mermelada casera.



Sabores que inspiran

ZUMOS

NARANJA - 3.50€

NARANJA, MANZANA Y ZANAHORIA - 4.50€

AGUACATE, MANGO Y NARANJA - 6€

FRUTOS DEL BOSQUE, PLÁTANO Y NARANJA - 6€

JENGIBRE, MELÓN, PEREJIL, KIWI Y PIÑA - 6€

SANDÍA, REMOLACHA Y FRESA - 6€

BOWLS

YOGURT, FRUTA DE TEMPORADA Y GRANOLA - 6€

PORRIDGE Y FRUTA DE TEMPORADA - 7€

AÇAÍ, PLÁTANO Y FRESA - 6€

CHÍA, LECHE DE COCO Y PLÁTANO - 6€

CAFÉS

Espresso - 1.80€

Espresso doble - 2.00€

Cortado - 2.20€

Café con leche - 2.50€

Americano - 2.20€

CAFÉS ESPECIALES

Capuccino - 3€

Latte - 3.20€

Flat White - 2.50€

Frappé - 4.50€

Cold brew - 4€

Irish coffee - 4.50€

TÉS

Chai - 3.50€

Matcha - 3.50€

Infusiones - 3€

Extras: - 0,20€

Vainilla

Caramelo

Chocolate

Cúrcuma

Leche entera, sin lactosa o avena



Sabores que inspiran

Alzocaire
Breackfast



Authentic local breakfast

Exploring Andalusian flavors through zero-mile products and Conil's traditional vegetable gardens

FROM OUR LAND TO THE DEHESA

THE ESSENCE OF CONIL - 4.50€

Scrambled farm-fed eggs over crushed Conil tomatoes and our premium extra virgin olive oil

A TRIBUTE TO THE DEHESA - 11€

Scrambled farm-fed eggs with Iberian ham, avocado, cherry tomatoes and fresh rocket

THE CLASSIC: OLIVE OIL AND TOMATO - 3.00€

Fresh crushed Conil tomatoes and extra virgin olive oil

ANDALUSIAN GREEN TOAST - 5€

Avocado, cheese, griddled egg and alfalfa sprouts.

BACON, CHEESE AND BASIL - 5€

Crispy bacon, cheese, Conil tomatoes and fresh basil

MANTECA COLORÁ ON TOAST - 4€

Traditional Andalusian paprika-spiced lard

- **Seeded baguette**
- **Spanish soft roll**
- **Wood-fired bread slice**

CHEF'S SIGNATURE CREATIONS

ANCHOVIES AND BLACK OLIVES - 6.00€

Multi-grain bread with black olive paté and anchovies, rosemary-infused tomato, and a poached egg

SIERRA HIGHLANDS BRIOCHE - 6.50€

With raspberry jam, goat cheese, bacon and crispy onions

POPPY SEED BAGEL WITH SMOKED SALMON - 9.50€

Smoked salmon, cream cheese, fresh mango and rocket

SWEET BLISS AND BALANCE

TOASTED CROISSANT - 3.50€

Filled with ham and cheese

SWEETCROISSANT - 3.00€

Filled with butter and jam

SWEET TOAST 2.50€

Artisan toast served with butter and our signature house jams



Alzocaire
HOSTAL BOUTIQUE

Tastes that inspire

FRESH FRUIT BLENDS

ORANGE - 3.50€

ORANGE, APPLE & CARROT - 4.50€

AVOCADO, MANGO & ORANGE - 6.00€

MIXED BERRIES, BANANA & ORANGE - 6.00€

GINGER, MELON, PARSLEY, KIWI & PINEAPPLE - 6.00€

WATERMELON, BEETROOT & STRAWBERRY - 6.00€

BOWLS

YOGURT & FRESH SEASONAL FRUIT WITH GRANOLA - 6.00€

PORRIDGE & FRESH SEASONAL FRUIT - 7.00 €

AÇAÍ, BANANA & STRAWBERRY - 6.00€

CHIA, COCONUT MILK & BANANA - 6.00€

COFFEES

Espresso - 1.80€

Double espresso - 2.00€

Cortado - 2.20€

Coffee with milk - 2.50€

Americano - 2.20€

SPECIALS

Capuccino - 3.00€

Latte - 3.20€

Flat White - 2.50€

Frappé - 4.50€

Cold brew - 4.00€

Irish coffee - 4.50€

TEA SELECTION

Chai/chai latte - 3.50€

Matcha/matcha latte - 3.50€

Infusions - 3.00€

EXTRAS 0.20€

Vanilla

Caramel

Chocolate

Turmeric

Whole milk / lactose free milk / oat milk



Alzocaire

HOSTAL BOUTIQUE

Tastes that inspire

Alzocaire
Frühstück



FRÜSHTÜCK

1 Gourmet-Morgengrauen

Cremiges Rührei mit geschmolzenem Käse, dazu knuspriger Speck oder iberischer Schinken. Serviert mit Kirschtomaten, frischer Avocado und Mehrkorntoast

2 Mediterranear Röstbrot

Geröstetes Mehrkornbrot mit lokalen Conil-Tomaten und iberischem Schinken

3 Klassisches Andalusisch

Toasten Sie mit traditionellem Salmorejo und nativem Olivenöl extra

4 Joghurt und Obstschale

Griechischer Joghurt mit frischen Früchten der Saison, Kokosraspeln und Nüssen

5 Süßer Toast

Toast mit Butter und selbstgemachter Erdbeer- oder Pfirsichmarmelade

6 Buttercroissant

Klassisches Buttercroissant

7 Croissant mit Schinken und Käse

Buttercroissant gefüllt mit Schinken und geschmolzenem Käse

8 Schokoladen-Napolitana

Blätterteig gefüllt mit Schokolade

9 Natürliche Säfte

Auswahl an frischgepressten Natursäften

10 Kaffee

Espresso * americano*cappuccino * latte

11 Tees undAufgüsse

Auswahl an Teesund Aufgüssen

