

CASA SUECIA

RESTAURANT & COCKTAILS

MADRID

bubble
BRUNCH

MATCH EDITION. VOL.7

MUSIC
FOR
THE
PEOPLE



bubble BRUNCH

MATCH EDITION. VOL. 7

EN MESA

Cesta de panes

Cesta de croissants y pâtisserie

Mantequilla, confituras y mermeladas

Surtido de embutidos ibéricos

Variedad de quesos internacionales

CONTINÚA...

Guacamole casero con totopos

Hummus de remolacha con “pan taco”

Ensaladilla Casa Suecia con picos

Rabas cántabras con ali-oli

Surtido de croquetas

Cazuelita de chistorra de Navarra

SUBASTEO

Shot de crema del día

Brochetas de pollo Teriyaki

Mini-burgers de buey

A LA CARTA

(ELEGIR UN PLATO)

Huevos benedictinos Casa Suecia

Tosta de maíz con aguacate,
huevo escalfado, pavo y tomatitos

Asado con puré de patata

Pollo picantón con esencia de ajo

Fish & Chips

POSTRE (A ELEGIR)

Tarta artesana de queso

Choco-trésor

Fruta de temporada recién cortada

PARA BEBER

Café, té e infusiones

Zumos variados

Aguas aromatizadas con sabores

Open bar de Brut & Rosé

CÓCTELES

Classic Bloody Mary **8 €**

o prueba el Virgin Bloody

Swedish House Spritz **8 €**

"Nuestro spritz"

Amaretto Sour **8 €**

El mejor cóctel para finalizar

Expresso Martini **8 €**

Vermut de la Casa **6 €**

**Pídenos cualquier cóctel clásico*

Y ADEMÁS...

Refrescos **3 €**

Cerveza **3 €**

Copa de vino blanco, tinto o rosado **3 €**

Bubble Brunch 34 €

Bubble Brunch & Cóctel 38 €

Bubble Brunch Niños < 10 años 18 €

EN MESA

Cesta de panes

Cesta de croissants y pâtisserie

Margarina, confituras y mermeladas

Variedad de quesos internacionales

CONTINÚA

Guacamole casero con totopos

Hummus de remolacha con “pan taco”

Ensalada de la huerta con aliño del chef

Pisto de hortalizas eco

Croquetas veganas

Brocheta de verduras a la plancha

SUBASTEO

Shot de crema del día

Flor de alcachofa confitada

A LA CARTA (ELEGIR UN PLATO)

Hamburguesa veggie

Tosta healthy con aguacate, tomate y tofu

POSTRE (A ELEGIR)

Tartas y dulces veganos

Fruta de temporada recién cortada

PARA BEBER

Café, té e infusiones

Zumos variados

Aguas aromatizadas con sabores

Open bar de Brut & Rosé

EN MESA

Pan y bollería sin gluten
Mantequilla, confituras y mermeladas
Surtido de embutidos ibéricos
Variedad de quesos internacionales

CONTINUÁ

Guacamole casero con totopos
Hummus de remolacha
Ensaladilla Casa Suecia
Calamares a la plancha
Croquetas sin gluten
Cazuelita de chistorra de Navarra

SUBASTEO

Shot de crema del día
Brochetas de pollo Teriyaki
Mini-burgers de buey al plato

A LA CARTA (ELEGIR UN PLATO)

Free Benedict (con pan sin gluten)
Asado con puré de patata
Pollo picantón con esencia de ajo
Lomos de merluza & Chips

POSTRE (A ELEGIR)

Yogur natural con frutas del bosque
Fruta de temporada recién cortada

PARA BEBER

Café, té e infusiones
Zumos variados
Aguas aromatizadas con sabores

Open bar de Brut & Rosé



SÍGUENOS EN REDES SOCIALES



@casasueciaMAD



@casasuecia

Infórmenos si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria. El pescado ha sido congelado durante al menos 24 horas según el Real Decreto 1420/2006

¿NOS AYUDAS A MEJORAR? DÉJANOS TU VALORACIÓN



CASA SUECIA

NH COLLECTION MADRID SUECIA

c/ Marqués de Casa Riera, 4 (28014 Madrid)

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

T. +34 910 51 35 92

reservations@casasuecia.es

WWW.CASASUECIA.ES