

BRUNCH



MENÚ

DESAYUNOS ESPECIALES / SPECIAL BREAKFASTS

English breakfast (Huevos ecológicos fritos, beicon crujiente, salchichas, judías, tomate asado, hash Brown, mantequilla y tostadas) <i>(Fried organic eggs, crispy bacon, sausage, beans, roasted tomato, hash browns, butter and toast)</i>	7.95€
Continental (American breakfast) (Tortitas americanas, beicon crujiente, huevos fritos, hash Brown, mantequilla y sirope de alce) <i>(American pancakes, crispy bacon, fried eggs, hash browns, butter and elk syrup)</i>	7.95€
Eggs benedict (Huevos ecológicos pochados, beicon crujiente, salsa holandesa, brotes tiernos y pan brioche) <i>(Poached organic eggs, crispy bacon, hollandaise sauce, tender sprouts and brioche bread)</i>	7.95€



DESAYUNOS CLÁSICOS / CLASSIC BREAKFASTS

	Pitufo	Baguette
De la tierra (Tomate rallado y AOVE) <i>(Grated tomato and EVOO)</i>	1.90€	2.75€
Clásico (Mantequilla y mermelada casera) <i>(Homemade butter and marmalade)</i>	1.90€	2.75€
Mixto (Jamón york, queso gouda y mantequilla) <i>(York ham, gouda cheese and butter)</i>	2.75€	3.25€
Catalana (Jamón ibérico, tomate y AOVE) <i>(Iberian ham, tomato and EVOO)</i>	3.00€	4.10€
Atún y tomate (Atún, tomate rodaja y mahonesa) <i>(Tuna, sliced tomato and mayonnaise)</i>	2.50€	3.75€
Tortilla española (Tortilla de patatas y mahonesa) <i>(Potato and mayonnaise omelet)</i>	2.80€	3.75€



TOSTAS SALUDABLES EN PAN DE MASA MADRE / HEALTHY TOASTS ON SOURDOUGH BREAD

Avocado (AOVE, tomate rodaja, mix de lechuga, aguacate y queso fresco) <i>(AOVE, sliced tomato, lettuce mix, avocado and fresh cheese)</i>	8.95€
Nordica (Crema de queso, aguacate, salmón ahumado, huevo cocido y vegetales) <i>(Cream cheese, avocado, smoked salmon, boiled egg and vegetables)</i>	9.95€
Vegetal (Vegetales, aguacates, huevo duro y mahonesa) <i>(Vegetables, avocados, hard-boiled egg and mayonnais)</i>	7.95€
Pollo y aguacate (AOVE, tomate rodaja, aguacate, mix de lechuga y pollo salteado) <i>(AOVE, sliced tomato, avocado, lettuce mix and sautéed chicken)</i>	8.95€
Estilo escandinavo (Mix de lechugas, mahonesa, huevo duro, limón, eneldo y gambas) <i>(Mixed lettuce, mayonnaise, hard-boiled egg, lemon, dill and shrimp)</i>	9.95€

SÁNDWICH & CROISSANT

Sándwich o croissant mixto (Jamón york, queso gouda y mantequilla) <i>(York ham, gouda cheese and butter)</i>	2.95€
Sándwich de atún (Atún, tomate, mezclum y mahonesa) <i>(Tuna, tomato, mezclum and mayonnaise)</i>	3.10€
Croissant clásico (Mantequilla y mermelada casera) <i>(Homemade butter and marmalade)</i>	2.95€
Croissant de salmón y queso brie (Salmón ahumado, mezclum, queso brie y mostaza) <i>(Smoked salmon, mixum, brie and mustard)</i>	4.95€
Croissant nutella	2.50€

BOL DE FRUTAS-CUENCOS DULCES / BOWL OF FRUIT-SWEET SQUARES

NILO (Quark de arándanos y frambuesas con mantequilla de cacahuetes) <i>(Blueberry and raspberry quark with peanut butter)</i>	7.95€
Fresco de frutas de temporada (Macedonia de frutas de temporada frescas cortadas al momento) <i>(Macedonia of fresh seasonal fruits cut at the moment)</i>	6.95€
Saludable de Yogurt y nueces (Yogurt griego, fruta de temporada, nueces, semillas de chía, avena y miel de caña) <i>(Greek yogurt, seasonal fruit, nuts, chia seeds, oatmeal and cane honey)</i>	6.95€



Granola (Yogurt griego Granola, plátanos caramelizados, frutos rojos, miel de flores y semillas) <i>(Greek yogurt, Granola, caramelized bananas, red fruits, flower honey and seeds)</i>	6.95€
Porridge (Avena, canela, miel, semillas) <i>(Oats, cinnamon, honey, dried multi seeds)</i>	7.95€



ENSALADAS -CUENCOS SALADOS / SALADS -SAVORY BASKETS

Ensalada César (Lechugas, cherry, pollo grillé, parmesano, sésamo, cebolla crujiente y salsa césar) <i>(Lettuce, cherry, grilled chicken, parmesan, sesame, crispy onion and caesar sauce)</i>	10.95€
Ensalada de jamón ibérico, piñones y burrata (Mix de lechugas, jamón ibérico, piñones tostados, burrata, tomates secos, albahaca y crema de Móden) <i>(Mix of lettuce, Iberian ham, toasted pine nuts, burrata, dried tomatoes, basil and Moden cream)</i>	12.95€
Ensalada templada de queso de cabra hojaldrado con miel de caña (Mix de verduras, hojaldrado, queso de cabra, nueces, pasas y miel de caña) <i>(Mixed vegetables, puff pastry, goat cheese, walnuts, raisins and cane honey)</i>	10.95€

BURGERS

Hamburguesa NILO (200gr. 100% carne de ternera en pan brioche con beicon, vegetales, queso cheddar, crema de ajo y salsa diablo) <i>(200gr. 100% beef on brioche bread with bacon, vegetables, cheddar cheese, garlic cream and devil's sauce)</i>	13.95€
Chicken burger (Pan brioche, pollo especiado, queso cheddar, mahonesa de miel y mostaza) <i>(Brioche bread, spiced chicken, cheddar cheese, honey mustard mayonnaise)</i>	11.95€
Burger clásica (200gr. 100% carne de ternera en pan brioche con beicon, cebolla caramelizada y queso cheddar) <i>(200gr. 100% veal on brioche bread with bacon, caramelized onion and cheddar cheese)</i>	11.95€
Burger vegetariana con halloumi (Pan brioche, crema de ajos, vegetales, aguacate, cebolla crujiente y queso a la parrilla) <i>(Brioche bread, garlic cream, vegetables, avocado, crispy onion and grilled cheese)</i>	11.95€
Burger vegana (Ingredientes veganos, pan, vegetales, aguacate, queso, salsa de tomate) <i>(Vegan ingredients, bread, vegetables, avocado, cheese, tomato sauce)</i>	11.95€



ESPECIALIDADES NILO / NILE SPECIALTIES

Camembert crujiente con sésamo y mermelada de mora de los pantanos Crispy camembert with sesame and cloudberry marmelade	6.95€
Baguett multicereal con crema de atún con apio y cebolla roja Multigrain baguett with tuna cream with celery and red onions	8.95€
Baguett multicereal con coctel Sueco de langostinos "Skagen Röra" Multigrain baguett with Swedish prawn cocktail "Skagen Röra"	9.95€
Patata asada con coctel Sueco de langostinos "Skagen Röra" Baked potato with Swedish prawn cocktail "Skagen Röra"	9.95€
Patata asada con crema de atún con apio y cebolla roja Baked potato with tuna cream with celery and red onions	8.95€
Patatas bravas Spicy potatoes	5.50€
Nachos de ternera con pico de gallo queso fundido, jalapeños, guacamole y crema agria Beef nachos with pico de gallo melted cheese, jalapenos, guacamole and sour cream	10.95€
Huevos rotos con ibéricos	11.95€
Pil-pil de langostinos	9.95€
Carpacho de ternera "Pelle Janson" (Solomillo de ternera, AOVE, cebolla roja, cebollino, huevas de pescado, yema de huevo) (Beef tenderloin, EVOO, red onion, chives, fish roe, egg yolk)	14.95€
Croquetas de cecina	9.95€
Mix Mezze nilo style (Hummus, Hummus de tomate seco, Hummus de remolacha, Baba Ganoush, Muhammara, Tabbule, Labneh) (Hummus, sun dried tomato Hummus, Beetroot Hummus, Baba Ghanous, Muhammara, Tabbouleh, Labneh)	17.95€
Tabla de ibéricos y queso	17.95€

BRUCH SALADOS / SALTY BRUNCH

Noodles de pollo	10.95€
Noodles de langostinos	11.95€
Fagotini de pera y ricota al gorgonzola (Pasta rellena de pera y ricota, nata, queso gorgonzola, nueces y albahaca) (Cream cheese, avocado, smoked salmon, boiled egg and vegetables)	11.50€
Risotto al funghi (Arroz arbóreo, crema de leche, setas, trufa de verano y parmesano) (Arborio rice, milk cream, mushrooms, summer truffle and parmesan)	12.95€
Escalope a la parmesana (Escalope de ternera, salsa de tomate, berenjenas y queso mozzarella) (Veal escalope, tomato sauce, eggplants and mozzarella cheese)	13.95€
Entrecot de añojo (Verduras salteadas, salsa vino tinto, cebolla, cebollino, alcaparra, pepinillos, soja, mostaza, anchoas, yema de huevo) (Sautéed vegetables, red wine sauce, onion, chives, capers, gherkins, soy, mustard, anchovies, egg yolk)	19.95€

DULCES / SWEETS

Tarta de zanahoria / Carrot cake	5.50€
Lotus pancake (Tortitas americanas con crema lottus y helado) (American pancakes with lotus cream and ice cream)	4.95€
Sorbete de mango con vodka o cava (Mango sorbet with vodka or cava)	4.95€
Brownie de nueces, sobre crema de chocolate blanco y helado de vainilla (Nut brownie, on white chocolate cream and vanilla ice cream)	4.95€
Gino estilo NILO (Plátanos, fresas y kiwi gratinados con chocolate blanco y helado de vainilla) (bananas, strawberries and kiwifruit au gratin with white chocolate and vanilla ice cream)	5.50€
Tiramisú	5.50€
Tarta de queso, mermelada de frutos rojos y helado de vainilla (Cheesecake with red fruit jam and vanilla ice cream)	5.50€

ZUMOS NATURALES / NATURAL JUICES

Axarquía malagueña (Zum de naranja naturales) (Natural orange juice)	2.95€
Antioxidante (Naranja y zanahoria) (Orange and carrot)	3.25€
Tutti (Naranja, manzana y zanahoria) (Orange, apple and carrot)	3.25€
Detox (Manzana, naranja, lima y jengibre) (Apple, orange, lime and ginger)	4.95€
Peruano (Naranja, mango y semillas de chia) (Orange, mango and chia seeds)	4.95€
Vegano (Frutas del bosque, plátano, leche de almendras y miel de agave) (Fruits of the forest, banana, almond milk and agave honey)	4.95€

BATIDOS DE FRUTAS NATURALES / NATURAL FRUIT SMOOTHIES

Fresa / strawberry	2.95€
Red banana (Fresas y plátanos) (Strawberries and bananas)	3.25€
Frutos rojos / red berries	3.25€
Leche vegetal o sin lactosa / Vegetable or lactose-free milk	+ 0.35€
Nata / cream	+0.60€

BATIDOS HELADOS / ICE CREAM SHAKES

Helado artesanal de Vainilla (Handmade Vanilla Ice Cream)	4.95€
Helado artesanal de Vainilla y oreo (Vanilla and oreo handmade ice cream)	4.95€
Helado artesanal de Chocolate (Handmade Chocolate Ice Cream)	4.95€
Helado artesanal de Fresa (Handmade Strawberry Ice Cream)	4.95€
Nata / cream	+0.60€



Mimosa	4.95€
Aperol Spritz	5.95€
Limonchelo sprits con albahaca	5.95€
Piña colada	6.95€
Coco loco	6.95€
Mojito clásico	6.95€
Mojito fresa	7.95€
Gin & Yang	5.95€
Gin pasión	5.95€

SMOOTHIES

Frutos rojos - Red berries (Fresas, frambuesas y arándanos) (Strawberries, raspberries and blueberries)	5.95€
Red banana (Fresas y plátanos) (Strawberries and bananas)	5.95€
Tropical (Piña, mango y papaya) (Pineapple, mango and papaya)	5.95€
Vegetal (Brócoli, espinacas, apio, piña y mango) (Broccoli, spinach, celery, pineapple and mango)	5.95€

COFFEE & CHOCOLATE

	Small	Large
Café solo o con leche / Coffee black or with milk	1.60€	1.80€
Carajillo (Coñac, anís, baileys, whisky) (Cognac, anise, baileys, whiskey)	1.60€	1.80€
Café con hielo / Iced coffee	1.60€	1.80€
Café bombón (Café y leche condensada) (Coffee and condensed milk)	2.00€	2.20€
Cappuccino		2.30€
Café irlandés		4.50€
Café Frappe		4.95€
Chocolate		2.20€
Cola Cao		1.80€



INFUSIONES / INFUSIONS

Manzanilla, poleo menta o tila	1.70€
Té verde, negro o rojo	1.70€
Té americano (Té negro, leche, canela, limón y licor 43) (Black tea, milk, cinnamon, lemon and liqueur 43)	2.90€
Té verde, jengibre y limón	2.25€
Té verde moruno	2.25€
Té frutas del bosque	2.25€

SÍGUENOS EN INSTAGRAM

@nilo.restaurant

UTILIZA NUESTRO HASHTAG

#NILOBRUCH