

DESAYUNOS Y TRADICIÓN VALENCIANA

DESPIERTE SUS SENTIDOS CON EL DESAYUNO EN LA PERFUMERÍA, UN RESTAURANTE QUE RINDE HOMENAJE AL PASADO HISTÓRICO DEL EDIFICIO DONDE SE DESCUBRIERON UNOS RESTOS PERTENECIENTES A UNA PERFUMERÍA ROMANA DEL SIGLO III.

AQUÍ, CADA MAÑANA ES UNA CELEBRACIÓN DE LOS SABORES LOCALES Y LA FRESCURA DE LOS INGREDIENTES ARTESANALES. EN EL CORAZÓN DEL PALACIO VALLIER, NUESTRO RESTAURANTE OFRECE UNA EXPERIENCIA CULINARIA QUE HONRA LA RICA TRADICIÓN GASTRONÓMICA DE VALENCIA.

EXPLORE UNA METICULOSA SELECCIÓN DE PRODUCTOS LOCALES, DESDE LA DULZURA DE LAS NARANJAS VALENCIANAS HASTA LA SUAVIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

NUESTRO DESAYUNO ES UN VIAJE SENSORIAL QUE RESALTA LA AUTENTICIDAD Y LA PUREZA DE LOS INGREDIENTES LOCALES, BRINDANDO A NUESTROS HUÉSPEDES Y COMENSALES UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN CADA BOCADO.

BIENVENIDO A UN NUEVO DÍA EN EL PALACIO VALLIER, DONDE EL DESAYUNO ES MÁS QUE UNA COMIDA, ES UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE DE SABOR Y AUTENTICIDAD.



BEBIDAS

Y ESPECIALIDADES



CAFÉS DE ESPECIALIDAD

CREMAET: CAFÉ TÍPICO VALENCIANO COMPUESTO DE CAFÉ, RON QUEMADO, NOTAS DE CANELA Y CÍTRICOS

LATTE MACCHIATO

CAPUCCINO

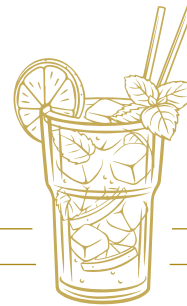
CAFÉ CON LECHE

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

AMERICANO

FLAT WHITE



ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRIDIDO

PRUEBA EL AUTÉNTICO
SABOR DE LA NARANJA
VALENCIANA

SHOTS ENERGÉTICOS

- DETOX
- CÍTRICOS VALENCIANOS

TÉS E INFUSIONES ORGÁNICAS

PREGUNTE
POR NUESTRAS
ESPECIALIDADES



CÓCTELES

- BELLINI
- BLOODY MARY
- AGUA DE VALENCIA
- MIMOSA



GOURMET

OSTRA GUILLARDEAU N°2 Y CHAMPAGNE:
¡LA COMBINACIÓN PERFECTA!

1. Pescado / 2. Frutos secos / 3. Lácteos / 4. Moluscos / 5. Cereales con gluten / 6. Crustáceos
7. Huevo / 8. Cacahuets / 9. Soja / 10. Apio / 11. Mostaza / 12. Sésamo / 13. Altramuz / 14. Sulfitos

PRIMER ACTO

— PARA COMENZAR —

BOLES CON MUCHA ENERGÍA

INCLUYEN BASE + GUARNICIÓN



ELIGE TU BASE

FRUTA SELECCIONADA DE TEMPORADA

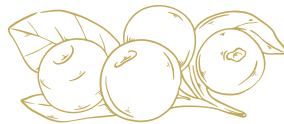
YOGUR GRIEGO (3)

KÉFIR (3)

YOGUR VEGETAL (9) O SIN LACTOSA

PORRIDGE CON AGUA O LECHE (3)

LECHE DE ALMENDRA (2), LECHE DE AVENA,
LECHE DE SOJA, LECHE DESNATADA,
LECHE S/ LACTOSA,



ELIGE TU GUARNICIÓN

GRANOLA CRUJIENTE CASERA (2, 8)

FRUTOS ROJOS

BAYAS DE GOJI

CHIA

SEMILLAS DE GIRASOL Y CALABAZA (2)

NUECES (2)

MIEL DE FLORES

SIROPE DE AGAVE / ARCE

1. Pescado / 2. Frutos secos / 3. Lácteos / 4. Moluscos / 5. Cereales con gluten / 6. Crustáceos
7. Huevo / 8. Cacahuetes / 9. Soja / 10. Apio / 11. Mostaza / 12. Sésamo / 13. Altramuz / 14. Sulfitos

SEGUNDO ACTO

— PARA CONTINUAR —

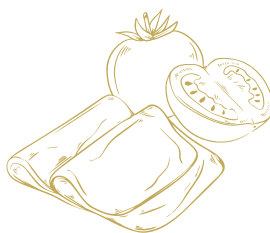
NUESTROS PANES

ELIGE TU PAN + GUARNICIÓN



ELIGE TU PAN

PAN BLANCO DE MASA MADRE (5) / FOCACCIA ARTESANA (5) /
MOLLETE (5) / PAN DE HARINA DE ESPELTA (5) / PAN BRIOCHE (5) /
PAN SIN GLUTEN CON SEMILLAS Y FRUTOS SECOS (2)



COMBÍNALO CON

MANTEQUILLA (3)	LOMOS DE BONITO ORTIZ EN ACEITE (1)
MERMELADA CASERA DE FRESA O MANGO	JAMÓN IBÉRICO 50% CEBO
AGUACATE	JAMÓN BRASEADO
RÚCULA	PAVO BRASEADO
TOMATE RALLADO	SELECCIÓN DE QUESOS PALACIO VALLIER (3)
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	TORTILLA DE PATATAS (7)
SALMÓN AHUMADO (1)	

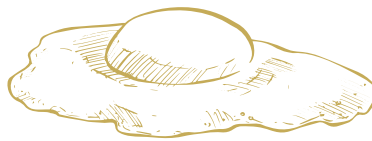
***RECOMENDACIÓN DEL CHEF:**

SANDWICH TRUFADO DE JAMÓN IBÉRICO
50% CEBO Y MOZZARELLA (5, 3)

1. Pescado / 2. Frutos secos / 3. Lácteos / 4. Moluscos / 5. Cereales con gluten / 6. Crustáceos
7. Huevo / 8. Cacahuets / 9. Soja / 10. Apio / 11. Mostaza / 12. Sésamo / 13. Altramuz / 14. Sulfitos

TERCER ACTO

— HUEVOS —



HUEVOS AL GUSTO

A ELEGIR:

HUEVOS FRITOS / REVUELTOS / ESCALFADOS
O EN TORTILLA FRANCESA (7)

COMBÍNALO CON:

SELECCIÓN DE MINI VERDURAS SALTEADAS
MIX DE SETAS SALTEADAS
SELECCIÓN DE QUESOS PALACIO VALLIER (3)
JAMÓN IBÉRICO 50% CEBO
JAMÓN BRASEADO
PAVO BRASEADO
BACON CRUJIENTE
LONGANIZA VALENCIANA
SALMÓN AHUMADO (1)
LOMOS DE BONITO ORTIZ EN ACEITE (1)

*Todos los huevos van acompañados de pan a su elección (5)

HUEVOS BENEDICTINOS

SOBRE PAN BRIOCHE TOSTADO, CON SALSA
HOLANDESA CASERA Y GUARNICIÓN A ELEGIR (3, 5, 7, 14)

GUARNICIÓN A ELEGIR:

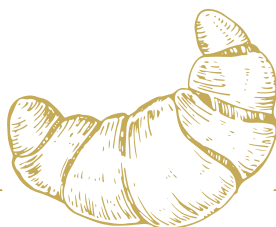
AGUACATE
ESPINACAS SALTEADAS
BACON CRUJIENTE
JAMÓN BRASEADO
SALMÓN AHUMADO (1)

1. Pescado / 2. Frutos secos / 3. Lácteos / 4. Moluscos / 5. Cereales con glúten / 6. Crustáceos
7. Huevo / 8. Cacahuets / 9. Soja / 10. Apio / 11. Mostaza / 12. Sésamo / 13. Altramuz / 14. Sulfitos

CUARTO ACTO

— PARA TERMINAR —

DULCE



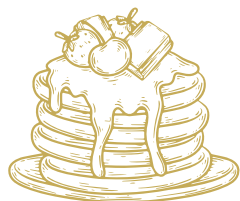
CROISSANTS

CON MANTEQUILLA (5, 3)

CON MERMELADA CASERA DE FRESA O MANGO (5, 3)

CON JAMÓN Y QUESO (3, 14)

RELLENO DE CHOCOLATE (5, 3, 2)



TORTITAS CASERAS

CON CHOCOLATE
Y NATA (5, 3)

CON FRUTA Y SIROPE
DE ARCE (5, 3)



OTRAS ESPECIALIDADES

PREGUNTA POR NUESTRA
TARTA DEL DÍA (5, 3, 7)

BROWNIE CASERO
DE CHOCOLATE (2, 3, 7)

OPCIONES SIN GLUTEN

SELECCIÓN DE BOLLERÍA

BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE (2, 3, 7)

CROISSANT DE MANTEQUILLA (3, 7)

1. Pescado / 2. Frutos secos / 3. Lácteos / 4. Moluscos / 5. Cereales con gluten / 6. Crustáceos
7. Huevo / 8. Cacahuetes / 9. Soja / 10. Apio / 11. Mostaza / 12. Sésamo / 13. Altramuz / 14. Sulfitos

