



FINCA VICTORIA

HOTEL & SPA
★★★★★

Our kitchen uses seasonal products sourced from markets, farmers, and artisans across Catalonia and Spain. We pay tribute to a rich culture and tradition by preparing breakfast daily, using the finest seasonal selection, so you can enjoy the best of our gastronomy.

Today on the menu:

- Brioche with wood-fired peach and vanilla cream.
- Croissant stuffed with spinach, bacon, egg, and grated Parmesan.
- Summer omelette: baby zucchini, zucchini flower, grated pecorino, and bacon).
- Sweet coca with cured salmon, avocado, egg, and light dill & horseradish béarnaise.
- Toast with butter and homemade jam.
- The local classic: toasted bread with tomato and Iberian ham or Vic sausage.
- English breakfast or our Catalan-style fork breakfast (beans, butifarra, roasted tomato, and fried egg).
- Juice of the day.



FINCA VICTORIA

HOTEL & SPA
★★★★★

Nuestra cocina utiliza productos de temporada, procedentes de mercados, agricultores y artesanos de todo Catalunya y España. Rendimos homenaje a una cultura y tradición elaborando un desayuno a diario, con la mejor selección de temporada, para que puedan disfrutar de nuestra gastronomía.

Hoy tenemos en carta:

- Brioche con melocotón al horno de leña y crema de vainilla.
- Croissant relleno de espinacas, panceta, huevo y parmesano rallado.
- Tortilla de verano, tipo omelette: calabacín pequeño, flor de calabacín, pecorino rallado y panceta.
- Coca dulce con salmón curado, aguacate, huevo y bearnesa ligera de eneldo y rábano picante.
- Tostada con mantequilla y mermelada casera.
- El clásico de aquí: tostada de pan con tomate con jamón ibérico o longaniza de Vic.
- English breakfast o nuestro desayuno de tenedor (judías, butifarra, tomate escalivado y huevo frito).
- Zumo del día.