

dommo

Club Restaurant

Dommo Club Restaurant

Breakfast Menu
First Edition
2019.

Finest Resorts ©
All rights reserved.

COMBO BREAKFAST

1

LE PETIT GOURMAND.-

Natural juice: orange, pineapple, grapefruit, melon, watermelon and tomato with spices

Jus de fruit naturel au choix : orange, ananas, pamplemousse, melon, pastèque ou tomate épicée

Jugos naturales: naranja, piña, toronja, melón, sandía y tomate con especias



Bread basket: white baguette, cereal bread, toast, butter and jam

Panier boulanger : petite baguette, pain aux céréales, pain grillé, beurre et confiture

Cesta de panes: mini baguette, pan de cereales, pan tostado, mantequilla y mermelada



Viennoiserie basket: brioche Parisienne, sliced brioche, chocolate and cream torsade

Panier de viennoiseries: brioche parisienne, brioche tranchée, torsade chocolat et crème

Cesta de viennoiseries: brioche parisina, brioche cortada, torcida de crema y chocolate

Eggs Benedict with smoked salmon

Œuf Bénédicte au saumon fumé, sauce hollandaise

Huevos benedictinos con salmón ahumado



Yogurt: mango or fruit of the day

Yaourt à la mangue ou au fruit du jour

Yogurt: mango o fruta del día

BIEN - ÊTRE.-

Red vitamins: beet, orange and grapes or vegetable vitamins: celery, carrot, Mexican cactus and orange

Vitamines rouges: betterave-orange-raisin ou vitamines légumes : céleri-carotte-cactus-orange

Vitaminas rojas: betabel, naranja y uva o vitaminas de verduras: apio, zanahoria, naranja y nopal



🍏 Fruit salad or seasonal fruit platter

Salade de fruit ou assiette de fruit de saison

Ensalada de frutas o plato de frutas de temporada

🍏 **Multigrain baguette with natural turkey, tomatoes, lettuce and pickles**

Baguette intégrale multi-grain garnie de rôti de dinde, tomate, laitue et cornichons

Baguette multicereales con pavo natural, tomates, lechuga y pepinillos



🍏 **Eggs white wrap with Philadelphia cheese and avocado**

Wrap de blanc d'œuf, fromage crème et avocat

Wrap de clara de huevo con queso philadelphia y aguacate



🍏 **Yogurt: natural, mango, caramel or fruit of the day**

Yaourt naturel, à la mangue, caramel ou fruit du jour

Yogurt: natural, mango, dulce de leche o fruta del día

LE CAMPAGNARD.-

Natural juice: orange, pineapple, grapefruit, melon, watermelon and tomato with spices

Jus de fruit naturel au choix : orange, ananas, pamplemousse, melon, pastèque ou tomate épicée

Jugos naturales: naranja, piña, toronja, melón, sandía y tomate con especias



Bread basket: white baguette bread, cereal bread, toasted bread, butter and jam

Panier boulanger : petite baguette, pain de céréale, pain grillé, beurre et confitures

Cesta de panes: pan blanco baguette, pan de cereales, pan tostado, mantequilla y mermelada



Cold cuts: pork ham, cured ham, saucisson, countryside paté, pickles and cornichons

Charcuterie: jambon blanc, jambon cru, saucisson, pâté de campagne, oignons et cornichons

Plato de embutidos: jamón de cerdo, jamón serrano, salchichón, paté de campiña, cebolla curtida y pepinillos



Natural crepe with peach, chocolate or strawberry sauce

Crêpe naturelle, sauce pêche, chocolat ou fraise

Crepa natural con salsa de chabacano, chocolate o fresa

JUICES.-

- 🍏 **Orange, pineapple, grapefruit, melon, watermelon and tomato with spices**

Orange, ananas, pamplemousse, melon, pastèque, tomate aux épices

Naranja, piña, toronja, melón, sandía y tomate con especias

=====
- 🍏 **Red vitamins: beet, orange and grapes**

Vitamines rouges: betterave-orange-raisin

Vitaminas rojas: betabel, naranja y uva

=====
- 🍏 **Vegetables vitamins: celery, carrot, Mexican cactus and orange**

Vitamines légumes: cèleri-carotte-cactus-orange

Vitaminas de verduras : apio, zanahoria, naranja y nopal

FRESH FRUIT.-

- 🍏 **Fruit salad**

Salade de fruits

Ensalada de frutas

=====
- 🍏 **Seasonal fruit platter**

Assiette de fruits de saison

Plato de frutas de temporada

BAKERY.-

- Bread basket: baguette, cereal bread, toasted, butter and jam**

Panier de petite baguette, pain de céréales, pain grillé, beurre et confitures

Cesta de panes: baguette, pan de cereales, pan tostado, mantequilla y mermelada

PASTRY.-

Viennoiseries basket: mini butter croissant, mini cream croissant, chocolate bread and chocolate muffin

Panier de viennoiserie miniature: croissant au beurre, croissant à la crème, pain au chocolat et manqué au chocolat

Cesta de pan dulce miniatura: croissant, croissant a la crema, chocolatín y muffin de chocolate



Viennoiseries basket: brioche Parisienne, sliced brioche, chocolate and cream torsade

Panier parisien: brioche, croissant et torsade chocolate - crème

Cesta de viennoiseries: brioche parisina, brioche cortada, torcida de crema y chocolate

WAFFLES & CREPES.-

Waffle with chocolate or strawberry sauce

Naturelles, cuites à la commande, avec au choix sauce chocolat ou fraise

Cocida al minuto, con salsa de chocolate o de fresa

Natural crepe with peach, chocolate or strawberry sauce

Crêpe naturelle sauce pêche, chocolat ou fraise

Crepa natural con salsa de chabacano, chocolate o fresa

CEREALS.-

Granola, corn flakes, dried fruits “muesli” or apple “bircher muesli” and raisins

Granola, flocons de maïs, muesli aux fruits secs ou Bircher muesli pomme-raisin

Granola, corn flakes, muesli de frutos secos o bircher muesli de manzana y pasas

YOGHURT.-

🍏 **Natural, mango, caramel or fruit of the day**

Naturel, à la mangue, au caramel ou fruit du jour

Natural, mango, dulce de leche o fruta del día

SAUSAGES AND CHEESE PLATTER.-

Cold cuts: porc ham, cured ham, saucisson

Jambon blanc, jambon cru et saucisson

Jamón de cerdo, jamón serrano y salchichón

====

Cheese: Brie, Camembert, fresh cheese with herbs and Gruyère

Fromages: brie, camembert, Gruyère et fromage aux herbes

Quesos: brie, camembert, queso fresco con hierbas y gruyere

====

Country style pâté with pickles and onion

Pâté de campagne, oignons et cornichons au vinaigre

Paté de campiña, pepinillos y cebolla al vinagre

EGGS.-

🍷🍏 **Fine herbs omelette**

Omelette aux fines herbes

Omelette a las finas hierbas

====

Traditional omelette with pork ham and Swiss cheese

Omelette traditionnelle au jambon blanc et fromage suisse

Omelet tradicional de jamón de cerdo y queso suizo

Omelet with tomato, Gruyère cheese, mushrooms and onion

Omelette à la tomate, Gruyère, champignons et oignons

Omelette con tomate, queso Gruyère, champiñones y cebolla

====

🍷 **Egg white omelet with tomato, Gruyère cheese, mushrooms and onion**

Omelette de blancs d'œuf à la tomate, Gruyère, champignons et oignons

Omelette de clara de huevo con tomate, queso Gruyère, champiñones y cebolla

====

Natural eggs Benedict

Œufs naturels Bénédicte

Huevos benedictinos naturales

====

Eggs Benedict with smoked salmon

Œufs Benedicte au saumon fumé

Huevos benedictinos con salmón ahumado

====

Soft-boiled eggs with "mouillette"

Œufs 5 minutes et mouillette croustillante

Huevos 5 minutos con palitos de baguette

BAGUETTES.-

Pork ham baguette with Gruyère cheese, tomato and lettuce

Jambon blanc et Gruyère cheese, tomato and lettuce

*Baguette de jamón de cerdo
Gruyère, tomate y lechuga*



Baguette filed with saucisson, butter and cornichons

Baguette saucisson, beurre et cornichons

Baguette de salchichón con mantequilla y pepinillo



Baguette with Brie cheese, Dijon mustard and lettuce

Baguette de brie, moutarde de Dijon et laitue

Baguette de queso brie, mostaza Dijon y lechuga

🍏 Multigrain baguette with natural turkey, tomato and lettuce

Baguette intégrale multigrain de dinde rôtie, tomate et laitue

Baguette multi-cereal de pavo natural con tomate y lechuga



🍏 Multigrain baguette with grilled vegetables and fresh cheese

Baguette multigrain garnie de légumes grillés et fromage frais

Baguette multi-cereal con verduras a la plancha y queso fresco

🍏 **These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet**

Plat allégé aidant à maintenir une diète équilibrée

Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌾 **These are gluten free dishes**

Plat sans gluten

Son platillos libres de gluten

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire, surtout si vous avez une condition médicale.

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentarel riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.