



NAUTILUS

DESAYUNOS · BREAKFAST

El horario es de 7 a 11 de lunes a viernes,
y de 8 a 11 los sábados, domingos y festivos.
*Opening hours are from 7 to 11, Monday to Friday,
and from 8 to 11 on Saturdays, Sundays, and holidays.*

¿QUÉ DESAYUNAMOS HOY?

Comience su día de manera tranquila, rodeado de la serenidad única que solo el Faro puede ofrecer. Le invitamos a disfrutar de nuestro exclusivo buffet matinal cuidadosamente seleccionado para brindarle una experiencia completa. Además de los productos del buffet, ponemos a su disposición una carta donde escoger entre diversas y sabrosas opciones elaboradas al instante para satisfacer los paladares más exigentes.

WHAT ARE WE HAVING FOR BREAKFAST TODAY?

Start your day in a peaceful way surrounded by the serenity that only Faro Silleiro can offer you! You are invited to enjoy our exclusive morning buffet with the fresh products that have been selected especially for you. In addition to our products, we offer you a menu from which you can select a variety of savory options that will please the most refined palates.

BOLLERÍA FRESCA SURTIDA

Assorted fresh pastries

Mini croissant / mini napolitana de chocolate
/ donuts glaseados
*Mini croissant / mini pain au chocolat
/ glazed donuts*

HUEVOS

Eggs

HUEVOS FRITOS FARO

Con trozos de bacon, brotes y el toque secreto del farero.
Lighthouse fried eggs with bacon bits, shoots and the lighthouse keeper's secret.

HUEVOS BENEDICTINE

Con salmón y aguacate sobre pan de bagel.
Benedict eggs with salmon and avocado on bagel bread.

HUEVOS BENEDICTINE

Con jamón ibérico de bellota sobre pan rústico de fermentación lenta.
Benedict eggs with Iberian ham on slow fermented rustic bread.

HUEVOS REVUELTOS

Con tostada de chía de fermentación lenta.
Scrambled eggs with slow fermented chia toast.

SOBRE PAN...

On bread...

TOSTA DE TOMATE Y JAMÓN

Tosta de pan rústico de fermentación lenta con tomate, jamón ibérico de bellota, aguacate y aceite de oliva virgen extra.
Ham and tomato toast. Slow fermented rustic bread toast with tomato, acorn-fed Iberian ham, avocado and extra virgin olive oil.

TOSTA DE QUESO CREMOSO

Y SALMÓN AHUMADO

Tosta de pan de semillas de fermentación lenta con queso cremoso, salmón ahumado y brotes tiernos.
Creamy cheese and smoked salmon toast. Slow fermented seed bread toast with creamy cheese, smoked salmon and tender shoots.

TOSTA DE QUESO, MIEL Y NUECES

Tosta de pan de chía de fermentación lenta con queso fresco, miel y nueces.
Cheese, honey and walnuts toast. Slow fermented chia bread toast with fresh cheese, honey and walnuts.

TOSTA VEGANA

Tosta de pan rústico de fermentación lenta con crema de cacahuètes y plátano.
Vegan toast. Slow fermented rustic bread toast with peanut butter and banana.



PESCADO
FISH



HUEVO
EGG



LACTEOS
DAIRY



GLUTEN
GLUTEN



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



ALTRAMUCES
LUPIN



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



MOLUSCOS
MOLLUSCS



SÉSAMO
SESAME



SULFITOS
SULPHITES



FRUTOS SECOS
TREE NUTS



SOJA
SOY



CACAHUETES
PEANUTS