



Afternoon Tea Time

El sabor de la tradición,
con la distinción de
El Fuerte Marbella



Infusiones

Incluye una selección de cafés.
Pregunte por nuestros cafés de especialidad.

Manzanilla eco

Flor de manzanilla dulce

Menta poleo eco

Hierbabuena y poleo

Frutos del bosque

Hibisco, manzana, bayas de enebro, escaramujo, hierbabuena, pétalos de rosa, fresa, mora, aroma natural

English breakfast

Té negro Ceylán, Assam eco, Pu-erh premium

Té verde ginger lemon

Té verde, jengibre, corteza de limón, lemongras, aroma natural, galiz, anís, canela, coriano, pétalos de rosa

Rooibos manzana canela

Rooibos, canela, manzana, lemongrass, pétalos de flor amarilla

Té rojo Pu-erh de Yunnan

Un té rojo intenso y con cuerpo de Yunnan, con sutiles notas terrosas y de fruta seca

Indian Chai

Té negro Ceylán, canela, jengibre, clavo, cardamomo, pimienta rosa y negra

Matcha latte

Té verde Sencha con leche

Scones

Degustación de mermeladas gourmet

Lemon curd

Crema untuosa de limón

Ganache de pistachos

Con pistachos crujientes

Clotted cream de vainilla Tahiti

Nata cremosa amantequillada

Pastelería gourmet

Victoria sponge

Bizcocho de vainilla, relleno de fresas y chantilly

Financier de cacao 82%

Gianduja y frambuesas

Treacle tart

Tartaleta de golden syrup con toques cítricos

Choux craquelin

Con crema earl grey, toque de té inglés en el interior con craquelado crujiente

Sandwiches

Salmon & Salmon

Salmón marinado en hierbas frescas, crema de salmón ahumado y sus huevas

Roast beef

Crema de rabano picante y brotes de rúcula

Huevos de codorniz

Trufa y mayo de cebollino

Pepino

Con crema agria, eneldo y mantequilla salada

Brioche de pimienta spelette

Cheddar maduro y chutney de cebolla roja

42€

por persona

Complete su experiencia

Taittinger Brut Reserve

120€

Beluga caviar

35€ por persona

Imprescindible reserva previa con 24h de antelación, consulte a nuestro personal.
IVA Incluido.