

DESAYUNOS

(de 9:00 a 13:00)

- YOGURT DE MANDARINA Y MIEL - \$75

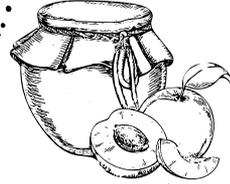
(espuma de yogurt natural/mandarina/crumble de pistache/gel de miel)

- ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA - \$90

(variedad de flores y frutas acompañadas de yogurt natural y miel de abeja)

- PAN FRANCES - \$90

(brioche/mantequilla/canela/crema batida/frutos rojos de temporada)
(acompañalo de helado de vainilla por \$25)



- HUEVOS SERRANOS - \$95

(2 huevos al gusto/jamón ibérico/láminas de pan tostado/queso manchego)

- OMELETTE DE QUESO BRIE Y ESPINACA - \$90

(espinacas salteadas/queso brie fundido/aceite de trufa blanca/láminas de pan tostado)

- CHILAQUILES VERDES Ó ROJOS - \$90

(totopos/aguacate/crema/cebolla/queso de mesa/ingrediente a elegir entre huevo, chicharrón, tocino o pollo)

- HUEVOS BENEDICTINOS CON TOCINO - \$105 / ó SALMÓN - \$130

(2 huevos pochados/brioche tostado/crema holandesa/ensalada verde/salmón ahumado o tocino)

- HUEVOS AHOGADOS - \$90

(2 huevos al gusto/salsa martajada/salsa de chiles/queso de mesa/tortilla/aguacate)

- CROISSANT CON HUEVO REVUELTO, JAMÓN Y QUESO - \$85

(croissant a la plancha, huevo revuelto, jamón ahumado y queso manchego)

- CROQUE MONSIEUR - \$85 / ó MADAME - \$95

(pan brioche, queso gouda gratinado, bechamel, jamón ahumado y arugula + huevo en caso de ser Madame)

- INGREDIENTE EXTRA - \$20

(huevo/pollo/tocino dorado/chicharrón prensado/aguacate)



ENTRE PANES

(todo el día)

**SANDWICH
ROAST BEEF**

\$125

- Pan campesino
- Roast beef
- Queso fundido
- Mayonesa amostazada
- Arúgula

**GRILL CHEESE
CON VEGETALES**

\$105

- Pan campesino
- Cheddar, manchego, gouda y provolone.
- Vegetales al grill

**GRILL CHEESE
CON TOCINO**

\$105

- Pan campesino
- Cheddar, manchego, gouda y provolone.
- Tocino dorado

**TOAST DE
SALMÓN**

\$145

- Pan campesino
- Salmón Ahumado
- Crema de queso
- Aguacate
- Arugula y vinagreta

*Pregunta por nuestra bollería y pan dulce recién horneados.



*Todos nuestros panes son elaborados con masa madre.