

MENÚ

v Huevo crujiente — 9.15

Huevo pochado crujiente sobre una cama de crema de espinaca, sobre nuestro brioche de masa madre.

Chewy — 10.94

Sánduche de huevo y tocino en pan de remolacha, con cebollas caramelizadas en aceto balsámico, mayonesa harissa y queso cheddar.

v Tostadas Francesas — 9.40

Con salsa de frambuesa, mora azul y un toque de limón.
+ Tocino glaseado \$2.50 +

Tostadas caramelo — 11.10

Tostadas francesas con crema de queso con vainilla, sobre un espejo de caramelo aromatizado con mortiño. Acompañado de tocino glaseado.

Pancakes de banana y avena — 9.40

Con golden syrup de hierbaluisa y fruta de temporada.

v Tostada brúlee — 9.40

Cubo de brioche relleno de crema catalana, acompañado de mora azul y frambuesa.

v Sánduche de queso Gruyère — 12.00

100g de queso Gruyère con cebollas caramelizadas, en nuestro pan brioche de masa madre.

Huevos benedictinos 2.0 — 12.90

2 huevos pochados, sobre una cama de tocino, servidos sobre nuestro rugbrød, bañados en salsa mornay de gruyère y acompañados de una ensalada fresca.
+ Reemplaza el tocino por gravlax curado en café por \$2.00 +

BLT — 11.19

Sánduche de tocino, lechuga y tomate verde. En nuestro pan brioche y mayonesa hecha en casa.

Smørrebrød de frittata (huevo) — 8.00

Frittata de queso parmesano y orégano con cebollas y tomates asados, cubierto de queso cheddar. Servido sobre una rodaja de nuestro rugbrød con mayonesa de cilantro.

Sánduche abierto de salmón y huevo pochado — 11.00

Sánduche frío de gravlax curado en café, en nuestro pan de centeno, acompañado con queso crema, rábano encurtido y cebollín.

Trucha curada en miel y tequila — 12.15

Servida con salsa tártara de eneldo. Acompañada de flatbrød.

GF Tartare de carne con uvas y amaranto — 17.25

Tartare de carne con gel de horseraddish, uvas marinadas en mirin y jengibre y salsa de pescado y camarón. Decorado con hinojo, polen y eneldo.

🔪 Camarones acevichados — 16.10

Camarones ligeramente cocidos y acevichados Servidos con salsa de chiles serranos y tomate, con aguacate, jalapeños, cucamelón, tomate cherry, pepinillo y zanahoria.

Smørrebrød de roastbeef — 12.00

Roastbeef de bife angosto con café, decorado con pickles, aros de cebolla, cebollas encurtidas y raíz picante. Servido sobre nuestro rugbrød, con remoulade (mayonesa ligeramente picante).

Smørrebrød de Hønsesalat — 8.75

Ensalada danesa de pollo, mayonesa, crema, curry, mostaza Dijon y tocino. Acompañada de hongos ostra salteados, micro greens, tocino y mermelada de frambuesa. Servida sobre nuestro rugbrød.

Smørrebrød de hongos ostra — 8.11

Hongos ostra salteados, berro, rúcula, aguacate, cebollas y tomates asados. Servidos sobre nuestro rugbrød.

SE AMABLE CON NUESTRO EQUIPO DE COCINA. LAS MODIFICACIONES ALTERAN NUESTROS PROCESOS Y LA PRESENTACIÓN DE CADA PLATO.

- NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 15% DE IVA, NO INCLUYEN EL 10% DE SERVICIO -
- NO ACEPTAMOS BILLETES DE \$50/\$100 O TRANSFERENCIAS BANCARIAS -

🔪 Shakshouka — 11.09

Nuestra interpretación es una crema de tomate picante y especiada con comino, huevos pochados, queso ricotta marinado en aceite de oliva y hierbas provençal. Con pan de campo de centeno.

Sopa de tomate rostizado — 7.00

Tomate, pimiento y cebolla rostizados. Acompañada de albahaca y croutones.
+ Medio sánduche de queso mozzarella \$3.59 +

Sopa de cebolla — 12.00

Base de caldo de pollo y vino blanco, con queso gruyère y pan de campo de centeno.

Kale César — 11.75

Ensalada de kale con salsa césar (aderezo con anchoas y alcaparras), croutones y queso parmesano.
+ Pollo: \$3.08 / Camarón: \$5.16 +

VINOS

Fin del Mundo Reserva Pinot Noir 2022 — 31.00 9.50

Vino tinto. Patagonia, Argentina. Tiene un color rojo rubí brillante, un aroma frutado con notas de guindas, frambuesas y humo, y un sabor frutado con taninos sedosos y un largo final. Se sirve entre 13 y 15 °C.

Mathilde Chapoutier 2021 Grand Ferrage — 40.00 12.00

Vino rosé. AOC Côtes de Provence, Francia. Coupage de Grenache noir, Cinsault y Syrah. Tiene un aroma complejo de drupa carnosa, matices de frutas tropicales y cítricas. En boca es rico, equilibrado con una delicada acidez y dulzor. Tiene sabores a toronja rosada y frutas de pulpa blanca. Se sirve entre 10 y 14 °C.

Poggiotondo Vermentino delle Conchiglie 2022 — 34.50 10.50

Vino blanco. IGT Toscana, Italia. Tiene un color amarillo con reflejos dorados, aroma floral como azucena y frutal a manzana durazno maduro y frutas tropicales. En boca tiene una acidez refrescante y equilibrada, cuerpo medio y un final agradable y persistente. Se sirve entre 10 y 14 °C.

BEBIDAS CALIENTES

Espresso — 3.54

Preparado con un el Typica Mejorado lavado de Ligia y Leopoldo Andrade.

Americano (150ml o 300ml) — 3.54 3.95

Cappucino (150ml) — 4.11

Una bebida balanceada entre leche y café.

Filtrado — 3.59

Escoge entre un Pacamara anaeróbico o un Typica Mejorado lavado.

+ \$1.54 Typica Mejorado con proceso "Maracuyá".

Cappuccino Fankør — 4.62

La versión que consideramos que mejor representa la mezcla entre leche y café. Usamos leche enriquecida por nosotros, para aportarle más sabor y textura cremosa y se la texturiza solamente hasta 50 °C.

Latte (300ml) — 4.57

+ \$0.62 Caramelo, vainilla, canela, amaretto, chai, lavanda o chocolate.

Chocolate caliente — 3.70

Bebida sin leche con chocolate Fankør 75%.

LECHE VEGETAL +\$1.28

BEBIDAS FRÍAS

Iced coffee — 4.11

Con un toque de naranja.

Iced Latte — 4.57

+ \$0.62 Caramelo, vainilla, canela, amaretto, chai, lavanda o chocolate.

Cold brew — 3.59

Agua sin gas / Güitig — 2.57

TÉS O INFUSIONES

Dragon Pearl — 4.62 8.21

Té verde ligero, floral y dulce.

Oolong verde — 4.00 7.00

Dulce y vegetal.

Verde Marruecos — 3.08 6.16

Te verde con menta y hierbabuena.

Chocolate frío — 3.70

Bebida sin leche con chocolate Fankør 75%.

Gaseosas — 3.34

Coca cola (regular o zero) / Sprite / Pepsi Black.

Jugos — 4.11

Jugo de naranja pasteurizado o limonada de Guayusa

Ponch — 3.08 6.16

Infusión de frambuesas y arándanos.

Earl grey — 4.00 7.00

Fuerte sabor a bergamota

Geisha Cherry — 3.08 6.16

Té verde con rosa y cereza.