

v GF Müsli	\$7^{.80}
Avena con jugo de naranja, leche, almendras, miel de abeja, avellanas, arándanos deshidratados, manzana verde y mora azul.	
v Tostadas Francesas	\$9^{.40}
Con mermelada de frutos rojos y un toque de limón. Decoradas con mora azul fresca y menta piperita de nuestro jardín. + Tocino glaseado \$2.50	
v Pancakes de banana y avena	\$9^{.40}
Con golden syrup de hierbaluisa, mora azul y granada.	
v GF Yogurt griego con granola hecha en casa	\$12^{.15}
Almendra, cashew, coco y avena, con miel de abeja y panela. Acompañado con nuestro yogurt griego, compota de mora azul y frutilla. Decorada con frutas de temporada.	
v Tostada brûlée	\$9^{.40}
Cubo de brioche relleno de crema catalana, acompañado de mora azul y albahaca.	
v Huevo crujiente	\$9^{.15}
Huevo pochado crujiente sobre una cama de crema de espinaca, sobre nuestro brioche de masa madre.	
BEC	\$11^{.19}
Nuestra interpretación, tocino, queso crema y huevos fritos en nuestro croissant.	
v Royale de aguacate	\$8^{.00}
Huevos pochados sobre rúcula y aguacate tatemado con miso, dentro de un pan hecho con la misma masa de nuestros croissants y cubierto de salsa holandesa.	
Royale de gravlax	\$12^{.80}
Huevos pochados sobre mousse de salmón, rúcula y salmón curado en nuestro café, dentro de un pan hecho con la misma masa de nuestros croissants con tinta de calamar y cubierto de salsa mornay (a base de queso Gruyère).	
↘ Royale de pulled pork	\$10^{.80}
Huevos pochados sobre rúcula y pulled pork, dentro de un pan hecho con la misma masa de nuestros croissants con pasta anticuchera hecha en casa.	
↘ Royale de porchetta	\$15^{.10}
Huevos pochados sobre rúcula y porchetta de hierbas frescas, cebollas caramelizadas, dentro de un pan hecho con la misma masa de nuestros croissants y con salsa harissa.	
v Sánduche de queso Gruyère	\$12^{.00}
100g de queso Gruyère con cebollas caramelizadas, en nuestro pan brioche de masa madre.	
Sánduche abierto de gravlax y huevo pochado	\$11^{.00}
Sánduche frío de salmón curado en café, en nuestro pan de centeno, acompañado con queso crema y rábanos encurtidos.	
↘ 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. Acompañada de nuestro pan de campo de centeno.	

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

- POR FAVOR COMUNICA A NUESTRO PERSONAL CUALQUIER ALERGIA -
- NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 15% DE IVA, NO INCLUYEN EL 10% DE SERVICIO -
- NO ACEPTAMOS BILLETES DE \$50/\$100 O TRANSFERENCIAS BANCARIAS -

v Revueltos cremosos con aguacate	\$8^{.90}
Huevos revueltos y aguacate tatemado con miso, sobre una rodaja de pan de campo con centeno. Cubiertos de queso parmesano rallado.	
Revueltos cremosos con tocino	\$10^{.35}
Huevos revueltos y 3 rodajas de tocino, sobre una rodaja de pan de campo con centeno. Cubiertos de queso parmesano rallado.	
↘ Revueltos cremosos con merguez	\$11^{.60}
Huevos revueltos y merguez, sobre una rodaja de pan de campo con centeno. Cubiertos de queso parmesano rallado.	
↘ Revueltos cremosos con pulled pork	\$10^{.70}
Huevos revueltos y pulled pork con pasta anticuchera, sobre una rodaja de pan de campo con centeno. Cubiertos en queso parmesano rallado.	
BLT	\$11^{.19}
Sánduche de tocino, lechuga y tomate verde. En nuestro pan brioche y mayonesa hecha en casa.	
Chewy	\$10^{.94}
Sánduche de huevo y tocino en pan de remolacha, con cebollas caramelizadas en aceto balsámico, mayonesa harissa y queso cheddar.	
↘ Sánduche de camarón con queso	\$12^{.00}
En nuestro brioche, con pepas de sambo, queso parmesano y queso crema.	
Smørrebrød de Gravlax	\$14^{.88}
Salmón curado, servido sobre baby greens, una rodaja de nuestro rugbrød y queso crema de salmón. Decorado con hummus de remolacha, aceite de cilantro y rábano fresco.	
↘ 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 (salsa ligeramente picante).	
Tartare de carne con uvas y amaranto	\$17^{.25}
Tartare de carne con gel de horseraddish, uvas marinadas en mirin, jengibre y salsa de pescado y camarón. Decorado con hinojo, polen y eneldo. Acompañado de flatbrød.	
Trucha curada en miel y tequila	\$12^{.15}
Servida con salsa tártara de eneldo. Acompañada de flatbrød.	
↘↘ Camarones acevichados	\$16^{.10}
Camarones acevichados sobre salsa de chiles serranos y tomate, con aguacate, jalapeños, cucamelón encurtido, tomate cherry, pepinillo fresco y zanahoria fermentada.	
Sopa de cebolla	\$12^{.00}
Base de caldo de pollo y vino blanco, con queso gruyère y pan de campo de centeno.	
Sopa de tomate rostizado	\$7^{.00}
Tomate, pimiento y cebolla rostizados. Decorado con croutones, albahaca y aceite de oliva + Medio sánduche de queso mozzarella \$3.59	
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	

- POR FAVOR COMUNICA A NUESTRO PERSONAL CUALQUIER ALERGIA -
 - NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 15% DE IVA, NO INCLUYEN EL 10% DE SERVICIO -
 - NO ACEPTAMOS BILLETES DE \$50/\$100 O TRANSFERENCIAS BANCARIAS -