

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 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. 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.	
↗ Smash Cheeseburger	\$11.⁰⁰
Hamburguesa doble con queso americano y salsa BBQ coreana, en nuestro pan brioche de masa madre.	
+ Tocino \$3.00 + Papas fritas \$3.50	
↗ Sánduche de pollo frito	\$14.⁰⁰
Dos strips de pollo nuestro pollo frito bañado en anticuchera con coleslaw y Alioli.	
+ Tocino \$3.00 + Papas fritas \$3.50	
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 (perejil, salvia, tomillo, romero, hinojo y semilla de hinojo), 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.	
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.	

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

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).	
Ensalada de roastbeef	\$16⁻⁰⁰
Roastbeef de bife angosto con café, nogadas de queso crema con paprika y chulpi, higo fresco, cebollas encurtidas fritas, semillas de mostaza encurtidas, miel de balsámico y aceite de oliva. Acompañado de pan de campo con centeno y decorado con micros de mostaza.	
Tartare de res con uvas y amaranto	\$17⁻²⁵
Lomo fino de res 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.	
↙ Pollo frito	\$15⁻⁰⁰
Tres strips de pollo, marinado en yogurt y especias, bañado en anticuchera. Acompañado de coleslaw y mayonesa Harissa. + Papas fritas \$3.50	
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	
Porcion de papas fritas	\$4⁻⁵⁰
200g de nuestras papas fritas acompañadas de mayonesa harissa.	