

MENÚ

AM

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.	
↗ Chewy	\$10.94
Sánduche de huevo y tocino en pan de remolacha, con cebollas caramelizadas en aceto balsámico, mayonesa harissa y queso cheddar.	
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.	
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 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.	

- 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 -

🔪 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.	
♥ Sánduche de queso Gruyère	\$12^{.00}
100g de queso Gruyère con cebollas caramelizadas, en nuestro pan brioche de masa madre.	
BLT	\$11^{.19}
Sánduche de tocino, lechuga y tomate verde. En nuestro pan brioche y mayonesa hecha en casa.	
BEC	\$11^{.19}
Nuestra interpretación, tocino, queso crema y huevos fritos en nuestro croissant.	
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.	
🔪 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	
🔪 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	
🔪 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	
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.	

- 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 -