

## MENÚ

AM

<b>Pan con AOVE</b>	<b>\$3</b>
<b>v GF Müsli</b>	<b>\$7</b>
Avena hidratada con jugo de naranja, leche, almendras, miel de abeja, avellanas, arándanos deshidratados, manzana verde y mora azul.	
<b>v Tostadas Francesas</b>	<b>\$8</b>
Con mermelada de frutos rojos y un toque de limón. Con mora azul y menta.	
+ Tocino glaseado \$2.50	
<b>v Pancakes de banana y avena</b>	<b>\$8</b>
Con golden syrup de hierbaluisa, mora azul y granada.	
<b>v GF Yogurt griego con granola hecha en casa</b>	<b>\$11</b>
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.	
<b>v Tostada brûlée</b>	<b>\$8</b>
Cubo de brioche relleno de crema catalana, acompañado de mora azul y albahaca.	

## REVUELTOS CREMOSOS

HUEVOS REVUELTOS SOBRE UNA RODAJA DE PAN DE CAMPO CON CENTENO. CUBIERTOS DE QUESO PARMESANO RALLADO.

<b>v Con aguacate tatemado con miso</b>	<b>\$8</b>	<b>🔪 Con pulled pork y pasta anticuchera</b>	<b>\$10</b>
<b>Con tocino</b>	<b>\$9</b>		

## ROYALES

HUEVOS POCHADOS SOBRE RÚCULA, DENTRO DE UN PAN HECHO CON LA MISMA MASA DE NUESTROS CROISSANTS. ACOMPAÑADA CON UNA ENSALADA DE LA CASA.

<b>v Aguacate</b>	<b>\$8</b>
Con aguacate tatemado con miso y cubierto de salsa holandesa.	
<b>🔪 Porchetta</b>	<b>\$13</b>
Con porchetta de hierbas frescas (perejil, salvia, tomillo, romero, hinojo y semilla de hinojo), cebollas caramelizadas y con salsa harissa.	
<b>🔪 Pulled pork</b>	<b>\$10</b>
Con pulled pork y pasta anticuchera hecha en casa.	

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

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

**v Huevo crujiente** \$8  
Huevo pochado crujiente, crema de espinaca, sobre brioche.

**🔪 Chewy** \$9  
Sánduche de huevo y tocino en pan de remolacha, con cebollas caramelizadas en aceto balsámico, mayonesa harissa y queso cheddar.

**BLT** \$10  
Tocino, lechuga, tomate verde y mayonesa. En pan brioche.

**v Sánduche de queso Gruyère** \$12  
100g de queso Gruyère, cebollas caramelizadas, pan brioche de masa madre.

**BEC** \$9  
Tocino, queso crema y huevos fritos en nuestro croissant.

**Sánduche abierto de gravlax y huevo pochado** \$12  
Salmón curado en café, pan de centeno, queso crema y rábanos encurtidos.

**🔪🔪 Shakshouka** \$10  
Crema de tomate picante y especiada con comino, huevos pochados, queso ricotta con hierbas provençal. Con pan de campo

**🔪 Double Smash Cheeseburger** \$11  
Queso americano, salsa BBQ coreana, pan brioche de masa madre.  
+ Tocino \$3.00 + Papas fritas \$3.50

**🔪 Pollo frito** \$10  
Tres strips de pollo, marinado en especias y Sriracha. Acompañado de coleslaw y salsa a base de yogurt, eneldo y limón.  
+ Papas fritas \$3.50

**🔪 Sánduche de pollo frito** \$11  
Dos strips de pollo nuestro pollo frito con coleslaw y Alioli.  
+ Tocino \$3.00 + Papas fritas \$3.50

**Trucha curada en miel y tequila** \$9  
Servida con salsa tártara de eneldo. Acompañada de flatbrød.

**Tartare de res con uvas y amaranto** \$12  
Lomo fino de res con gel de horseraddish, uvas marinadas en mirin, jengibre y salsa de pescado y camarón. Decorado con hinojo, amaranto y eneldo. Acompañado de flatbrød.

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