CECILIA BISTRÓ & CAFÉ

DESAYUNO

Servido hasta las 11:30am.

REVUELTOS DE LA CASA $7.100
Huevos revueltos de la casa con queso Gruyere y Grana Padano, terminados con ciboulette. Incluye canasta de pan y mantequilla.

REVUELTOS $6.100
Huevos revueltos húmedos y suaves. Incluye canasta de pan y mantequilla.

Agrega tomate cherry al horno, cebolla salteada o jamón. *$1.300*

YOGURT CON GRANOLA $6.500
Yogurt griego con granola de la casa. Viene con miel y fruta.

TOSTADAS FRANCESAS $6.700
Tostadas francesas de brioche con fruta. Elige entre syrup, salsa de chocolate o salsa de manjar blanco.

PANCITO

Disponible todo el día.

CANASTA DE PAN $4.800
Panes calientitos con mermelada de frutos rojos y mantequilla de la casa.

TOSTADAS CON PALTA $6.100
Tostadas multisemilla con palta laminada, semillas de sésamo tostadas, sal y un chorrito de aceite de oliva.

TOSTADAS CON PALTA DE LA CASA $8.100
Tostadas con palta en pan multisemillas, con tomates cherry asados y granola salada.

TOSTADAS CON PALTA, RICOTA Y MIEL PICANTE $7.100
Tostadas con palta en pan multisemillas con ricota italiana y miel picante.

PASTELERÍA

GALLETAS

Frambuesa y chocolate blanco	$2.900
Chocolate amargo y sal gruesa	$2.900
Chocolate amargo rellenas de manjar	$3.100
Alfajorcitos de maicena (4)	$2.200
Brownies	$3.000
Galletas para el café (300g)	$3.500

MÁS PASTELERÍA

Rollitos de canela	$3.900
Canelé (2 unidades)	$3.500
Paris Brest	$6.700
Torta tres leches	$6.700

BOLLERÍA

Medialuna	$3.000
Croissant	$4.500
Croissant de tiramisú	$6.500
Croissant de pie de limón	$5.000
Croissant de almendras y chocolate	$5.200
Croissant con relleno de frambuesa	$5.000
Croissant de pistacho	$6.700
Croissant de not-ella (choco avellana)	$6.200

MUFFINS Y QUEQUES

Muffin de arándanos con crumble	$3.700
Queque de mandarina	$3.200

SANDWICHES

Disponible todo el día.

PASTRAMI $8.700
Pastrami, cebolla caramelizada, pepinillos, mostaza en pan multisemillas de masa madre.

POLLO A LA BRASA $9.200
Pollo a la brasa estilo peruano con salsa de pollería, lechuga y tomate en pan ciabatta.

EL CLÁSICO CROISSANT $5.900
Jamón artesanal y queso en croissant. Pídelo caliente.

FRENCH DIP $9.700
Sandwich de plateada desmechada con queso mantecoso en pan ciabatta de masa madre. Acompañado con su caldo para dipear.

MOZZARELLA Y TOMATE $9.900
Focaccia de la casa con pesto de tomate deshidratado y almendras, mozzarella de búfala, rúcula, tomate cherry asado.

QUICHES

Servidos con ensalada de la casa desde las 12pm

CHAMPIÑÓN, ESPINACA Y RICOTA $7.900
Champiñones salteados, espinaca salteada y ricota con relleno cremoso de queso Gruyere y Grana Padano.

QUICHE LORENA $7.900
Quiche cremoso con mezcla de Gruyere y Grana Padano, puerro y tocino.

PARA COMPARTIR

Servidos desde las 12pm

BURRATA CON FRUTA $12.100

Burrata italiana, fruta asada en balsámico, albahaca y tostadas de baguette.

TÁRTARO DE FILETE $12.100

Filete picado con alcaparras, pepinillos, chalota, salsa de mostaza, ciboulette.

ENSALADAS Y SOPAS

Servido desde 12pm hasta las 3pm y de 6pm a 8:45pm

ENSALADA CÉSAR

Lechuga costina, crutones, crocante de almendras y Grana Padano, queso Grana Padano y aderezo César.

Sin proteína $7.500
Con pollo a la plancha $9.800
Con camarones salteados $10.600

ENSALADA OTOÑAL $7.500

Lechuga hidropónica, kale, zapallo al horno, mote cocido, cranberries, almendras laminadas, feta desmenuzado. Aderezo de tahine y cebollín salteado.

Agrega pollo a la plancha $2.700

CREMA DE ZAPALLO $5.900

Crema de zapallo asado, canela y nuez moscada con semillas tostadas, crutones y terminado con un chorrito de crema.

FONDOS

Servido desde 12pm hasta las 3pm y de 6pm a 8:45pm

RISOTTO DE CHAMPIÑÓN $12.700

Risotto de callampas y champiñones salteados. Terminado con ciboulette y chips de parmesano.

PASTA A LA HUANCAÍNA CON CAMARONES SALTADOS $14.700

Rigatoni en salsa huancaína cremosa con saltado de camarones.

POKE BOWL ACEVICHADO $13.700

Base de arroz pegajoso, salmón, edamame, palta, pepino, rabanito y zanahoria con salsa acevichada.

POKE BOWL TERIYAKI $10.500

Base de arroz pegajoso, tofu marinado, edamame, palta, pepino, rabanito y zanahoria con salsa teriyaki.

FILETE A LA PIMIENTA $17.200

Medallones de filete con salsa de pimienta y brandy. Acompañado de papas asadas.

PARA TOMAR

CAFÉ

Espresso	$2.800	Cappuccino	$3.600
Macchiato	$3.300	Latte*	$3.800
Espresso doble	$3.600	Flat White	$4.100
Cortado	$3.400	Shot extra café	$800
Espresso Tonic	$4.100	Americano	$3.500
Moca blanco*	$4.100		
Latte caramelo salado*	$4.100		

Pídelo caliente o frío

TÉ

Selección de tés	$2.500	Chai Latte*	$4.100
Matcha Latte*	$4.100	Agregado leche	$400
Infusión natural	$2.500		

BEBIDAS

Jugo de naranja	$4.500	Agua	$2.800
Bebidas con gas	$2.900	Kombucha	$4.100
Jugos AMA	$4.100	Limonada	$3.700
Cerveza 0.0 Peroni	$3.900		
Limonada con menta y jengibre	$4.000		
Limonada con frambuesa	$4.200		
Limonada de maracuyá	$4.200		
Chocolate caliente con marshmallows	$4.200		

MOCKTAILS

Mielada sin alcohol	$4.900
Mimosa sin alcohol	$4.300
Ginger Té Maracuyá	$4.900

POSTRES

Servidos desde las 12pm

CREMA VOLTEADA $6.700

Flan cremosito con caramelo y fruta.

PIE DE LIMÓN $6.700

Base de tarta, relleno de limón y leche condensada. Sopleteado tipo brulée y con merengue italiano.

TRES LECHES DE TIRAMISÚ $9.700

Base de tres leches de café con crema de tiramisú, terminado con cacao en polvo y salsa de Baileys.

CRUMBLE DE MANZANA $7.700

Base de manzanas con canela, con crumble crocante encima y crema de mascarpone y vainilla.

COBBLER DE CHOCOLATE $7.700

Base de chocolate, servido caliente con crema de mascarpone.

CHEESECAKE VASCO $7.700

Cheesecake con la superficie oscura, sin corteza y extremadamente cremoso.

CECILIA BISTRÓ & CAFÉ

BRUNCH

SÁBADOS Y DOMINGOS
DE 9AM A 1PM

HUEVOS

REVUELTOS DE LA CASA $7.100
Huevos revueltos de la casa con queso Gruyere y Grana Padano, terminados con ciboulette. Incluye canasta de pan y mantequilla.

REVUELTOS $6.100
Huevos revueltos húmedos y suaves. Incluye canasta de pan y mantequilla.

Agrega tomate cherry al horno, cebolla salteada, queso mantecoso o jamón. *$1.300*

SHAKSHUKA $8.700
Huevos cocidos en una salsa de tomate especiada y ligeramente picante, palta, menta y toques de yogurt. Acompañado con naan de la casa.

HUEVOS BENEDICTINOS $8.700
Huevos pochados y jamón sobre tostón multisemillas, terminados con salsa holandesa, ciboulette.

HUEVOS APALTADOS $7.900
Tostón multisemillas con espinaca salteada, palta laminada, huevos pochados.

SALMÓN AHUMADO $8.700
Tostón multisemillas palta, huevo revuelto cremoso y salmón ahumado. Terminado con eneldo.

CANASTA DE PAN $4.800
Canasta de panes calientitos con mermelada y mantequilla de la casa.

TOSTADAS CON PALTA $6.100
Tostadas multisemilla con palta laminada, semillas de sésamo tostadas, sal y un chorrito de aceite de oliva.

TOSTADAS CON PALTA DE LA CASA $8.100
Tostadas con palta en pan multisemillas, con tomates cherry asados y granola salada.

TOSTADAS CON PALTA, RICOTA Y MIEL PICANTE $7.100
Tostadas con palta en pan multisemillas con ricota italiana y miel picante.

EL CLÁSICO CROISSANT $5.900
Jamón artesanal y queso en croissant. Pídelo caliente.

POLLO GOCHUJANG $9.900
Pollo marinado en Gochujang, ligeramente agridulce. Aioli, repollo, pepino, rabanito y palta en pan brioche.

TOSTÓN DE BURRATA, JAMÓN SERRANO Y PERA $11.500
Tostón de masa madre multisemillas, una burrata italiana entera, jamón serrano y peras al balsámico.

ALGO DULCE

TOSTADAS FRANCESAS $6.700
Tostadas francesas de brioche con fruta. Elige entre syrup, salsa de chocolate o salsa de manjar blanco.

WAFFLES $6.700
Waffles con fruta. Elige entre syrup, salsa de chocolate o salsa de manjar blanco.

CECILIA BISTRÓ & CAFÉ

PASTELERÍA

GALLETAS

Frambuesa y chocolate blanco	$2.900
Chocolate amargo y sal gruesa	$2.900
Chocolate amargo rellenas de manjar	$3.100
Alfajorcitos de maicena (4)	$2.200
Brownies	$3.000
Galletas para el café (300g)	$3.500

MÁS PASTELERÍA

Rollitos de canela	$3.900
Canelé (2 unidades)	$3.500
Paris Brest	$6.700
Torta tres leches	$6.700

BOLLERÍA

Medialuna	$3.000
Croissant	$4.500
Croissant de tiramisú	$6.500
Croissant de pie de limón	$5.000
Croissant de almendras y chocolate	$5.200
Croissant con relleno de frambuesa	$5.000
Croissant de pistacho	$6.700
Croissant de not-ella (choco avellana)	$6.200

MUFFINS Y QUEQUES

Muffin de arándanos con crumble	$3.700
Queque de mandarina	$3.200

POSTRES

Servidos desde las 12pm

CREMA VOLTEADA $6.700
Flan cremosito con caramelo y fruta.

PIE DE LIMÓN $6.700
Base de tarta, relleno de limón y leche condensada. Sopleteado tipo brulée y con merengue italiano.

TRES LECHES DE TIRAMISÚ $9.700
Base de tres leches de café con crema de tiramisú, terminado con cacao en polvo y salsa de Baileys.

CRUMBLE DE MANZANA $7.700
Base de manzanas con canela, con crumble crocante encima y crema de mascarpone y vainilla.

COBBLER DE CHOCOLATE $7.700
Base de chocolate, servido caliente con crema de mascarpone.

CHEESECAKE VASCO $7.700
Cheesecake con la superficie oscura, sin corteza y extremadamente cremoso.

PARA TOMAR

CAFÉ

Espresso	$2.800	Cappuccino	$3.600
Macchiato	$3.300	Latte*	$3.800
Espresso doble	$3.600	Flat White	$4.100
Cortado	$3.400	Shot extra café	$800
Espresso Tonic	$4.100	Americano	$3.500
Moca blanco*	$4.100		
Latte caramelo salado*	$4.100		

Pídelo caliente o frío

BEBIDAS

Jugo de naranja	$4.500	Agua	$2.800
Bebidas con gas	$2.900	Kombucha	$4.100
Jugos AMA	$4.100	Limonada	$3.700
Cerveza 0.0 Peroni	$3.900		
Limonada con menta y jengibre	$4.000		
Limonada con frambuesa	$4.200		
Limonada de maracuyá	$4.200		
Chocolate caliente con marshmallows	$4.200		

TÉ

Selección de tés	$2.500	Chai Latte*	$4.100
Matcha Latte*	$4.100	Agregado leche	$400
Infusión natural	$2.500		

MOCKTAILS

Mielada sin alcohol	$4.900
Mimosa sin alcohol	$4.300
Ginger Té Maracuyá	$4.900