



DESAYUNOS

Servido hasta las 11am y fines de semana hasta las 12

CANASTA DE PAN \$6.100

Canasta de panes calientitos con mermelada y mantequilla de la casa.

YOGURT CON GRANOLA \$6.900

Yogurt griego con granola de la casa. La granola tiene frutos secos, avena y un toque de miel. Además viene con miel y fruta.

TOSTADAS CON PALTA \$5.700

Tostadas multisevilla con palta laminada, semillas de sésamo tostadas, sal, pimienta y un chorrito de aceite de oliva.

HUEVOS

Servido hasta las 11am
Todos incluyen una canasta de pan

REVUELTOS DE LA CASA \$7.700

Huevos revueltos de la casa con queso Gruyere y Grana Padano, terminados con ciboulette.

REVUELTOS \$6.900

Huevos revueltos húmedos y suaves.

Agrega tomate cherry al horno, cebolla salteada, queso mantecoso o jamón. \$1.500

PASTELERÍA & PANADERÍA

pregunta por especiales de la temporada

GALLETAS

Frambuesa y chocolate blanco	\$3.200
Chocolate de leche y pecanas	\$3.200
Chocolate amargo y sal gruesa	\$3.200
Alfajorcitos de maicena (4)	\$2.500
Alfajorcitos de chocolate con manjar de lúcuma (4)	\$2.500

BARRITAS

Brownies	\$3.700
Blondies con chocolate	\$3.700

BOLLERÍA

Medialuna	\$3.000
Croissant	\$4.500
Croissant de tiramisú	\$6.500
Croissant de almendras	\$5.000
Croissant de almendras y chocolate	\$5.200
Croissant de pistacho	\$6.200
Rollitos de canela	\$3.200
Rollitos de arándanos	\$3.200
Focaccia	\$3.500

QUEQUES

Mandarina	\$3.700
Limón y amapola	\$3.700
Marmoleado	\$3.700
Chifón de vainilla con chips	\$3.700

SANDWICHES

BURRATA \$9.700

Mortadella italiana, burrata, pistachos y miel en focaccia de la casa.

PASTRAMI \$9.700

Pastrami, cebolla caramelizada, pepinillos, mostaza en pan multisevillas.

EL CLÁSICO \$5.700

Mantequilla, jamón artesanal y queso en pan blanco. Pídelo caliente

3 QUESOS \$7.200

Queso provolone, mantecoso y Grana Padano en pan multisevillas. Pídelo caliente.



QUICHE

todos servidos con ensalada de la casa

CEBOLLA CARMELIZADA \$7.700

Cebolla caramelizada a fuego lento en una mezcla de queso Gruyere y Grana Padano.

QUICHE LORENA \$7.700

Quiche cremoso con mezcla de Gruyere y Grana Padano de puerro con tocino.

ENSALADAS

Servido desde 12pm hasta las 3pm y de 6pm a 8:30pm

POLLO THAI \$12.700

Pollo a la plancha en un marinado thai con una base de lechuga, menta y albahaca. Naranja, maní tostado y pasas rubias. Aderezo de mantequilla de maní.

CÉSAR \$7.700

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

PERUANA \$11.700

Papa, aceitunas azapa, palta, choclo peruano, queso fresco, huevo de codorniz duro, rúcula y salsa huancaína.

Agrega pollo a la plancha a las ensaladas. \$2.700

SOPAS

Servido desde 12pm hasta las 3pm y de 6pm a 8:30pm

TOMATE \$5.700

Deliciosa sopa de tomate con un sandwich de queso provolone caliente.

SOPA DE CEBOLLA \$7.700

El clásico francés con cebolla caramelizada y caldo de carne. Servido con tostada con queso Gruyere.

BEBIDAS

CAFÉ

Espresso	\$2.700	Cappuccino	\$3.500
Macchiato	\$3.200	Latte	\$3.700
Espresso doble	\$3.500	Flat White	\$4.000
Cortado	\$3.300	Shot extra café	\$800

BEBIDAS

Jugo de naranja	\$3.900	Agua	\$2.500
Bebidas	\$2.800	embotellada	

TÉ

Selección de té	\$2.100	Agregado leche	\$400
Infusiones	\$2.100		

POSTRES

CHEESECAKE DE MARACUYÁ \$7.700

Cheesecake estilo New York marmoleado con maracuyá y servido con salsa de maracuyá.

TRES LECHE DE TIRAMISÚ \$9.700

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

CREMA VOLTEADA \$5.700

Flan cremosito con caramelo.

PIE DE LIMÓN \$6.700

Base de galleta, relleno de limón y leche condensada con merengue italiano.

CHEESECAKE VASCO \$7.700

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