

PANADERÍA

Croissants

Croissant de mantequilla	\$1.15
Croissant de chocolate	\$2.25
Croissant de almendras	\$2.90
Croissant de almendras con chocolate	\$3.20
Croissant de aceite de oliva	\$1.60
Croissant de aceite de oliva con chocolate	\$2.80

Bagels

Bagel tradicional	\$1.25
Bagel con sésamo, ajo y cebolla	\$1.50

Galletas, bizcochos y tartas

Florentina	\$1
Chocochip	\$1
Galleta de frambuesa y coco	\$1.30
Rollo de canela	\$2.20
Muffin de frangipane	\$2.25
Plumcake de limón	\$1.30
Plumcake de naranja	\$2.20
Cheesecake newyorkino	\$3.80

DESAYUNOS

Canasta de pan

Selección de panes de la casa acompañada de confitura de frutas, mantequilla y flor de sal

\$4

¡Nuevo!

Huevos revueltos

Creimosos huevos revueltos acompañados de tocino o jamón ahumado, rúcula, crema fresca y hogaza tradicional

\$6

Croissant de desayuno

Sánduche de huevo en croissant acompañado de rúcula, alioli y tocino o jamón ahumado

\$6

Tostadas francesas —todo el día

Con fruta fresca, almendra tostada, crema chantilly y miel de maple con ralladura de naranja

\$8

Huevos benedictinos

Sobre english muffin y bañados en salsa holandesa, con jamón ahumado y cebollín picado

\$8

Porción de mantequilla, confitura ó aceite de oliva	\$0.80
Porción de aguacate, tocino, huevos revueltos ó jamón ahumado	\$2.50

TARTINES

Tartine de tomates asados

\$6.50

Tomates asados sobre pan campesino, acompañado de láminas de aguacate, aceite de oliva, pimienta fresca y mayonesa de sriracha (🔥)

—con huevo frito o pochado +\$0.50

Tartine de aguacate

\$6.50

Tostada de pan campesino con láminas de aguacate, queso gruyere, aceite de oliva, sésamo negro y mayonesa de sriracha (🔥)

—con huevo frito o pochado +\$0.50

¡Nuevo!

Tartine de burrata

\$9.50

Mozzarella cremosa sobre hogaza tradicional acompañada de aguacate, rúcula, rábano, aceite de oliva y sésamo negro

¡Nuevo!

SHAKSHUKA

\$8

Huevos escalfados en tomate y berenjena asada acompañados de crema agria, ricotta, cebollín y hogaza tradicional tostada en aceite de oliva

Pregunta por nuestras opciones vegetarianas, veganas, libres de lácteos y bajas en gluten



SÁNDUCHES

Croissant con jamón y queso \$4

Croissant de mantequilla con jamón ahumado y queso holandés

Grilled cheese \$5.50

En pan tradicional de la casa, con queso gruyere y tostado en plancha de acero

¡Nuevo!

Pimiento grilled cheese \$6

Relleno de queso holandés, gruyere y pimientos asados, en pan de tres harinas y tostado en mantequilla de ajo, aceite de oliva y perejil

Sánduche vegetariano \$6

En pan campesino integral y acompañado de hojas del huerto, con tomates asados, aguacate, queso holandés y dijonnaise

Jalapeño popper \$8

Con crema de jalapeños y queso gruyere, en pan tradicional y tostado en plancha de acero

Mr. Sunshine \$6

Sánduche de omelette con tocino, queso gruyere, lechuga, tomate y mayonesa de sriracha - (🔥)- en pan viena

Jamón ahumado \$7

En pan de la casa y con jamón de pierna ahumado y queso gruyere

Croque monsieur \$7.50

Sánduche de queso gruyere y tocino crocante, relleno y bañado en salsa bechamel, con pan tradicional de la casa y gratinado al horno

Croque madame \$8

Un perfecto croque monsieur coronado con huevo frito

¡Nuevo!

Sánduche de corned beef \$8

En pan de la casa y con queso holandés, pickles, mostaza y salsa de la casa

BAGELS

Con queso crema y cebollín

En bagel tradicional \$2.75

En bagel de sésamo, ajo y cebolla \$3

Con jamón serrano y ricotta

En bagel tradicional \$5.50

En bagel de sésamo, ajo y cebolla \$5.75

CAFÉS FRÍOS Y CALIENTES

Espresso \$1.55 Americano \$1.80

Café Latte \$3 Latte frío \$3.50

Mocaccino \$3 Mocca frío \$3.50

Cappuccino \$2.60 Cappuccino frío \$3.10

Chocolate \$3 Chocolate frío \$3

JUGOS Y FROZENS

Jugo de naranja \$3

Frozen de mora \$3

Frozen de coco y maracuyá \$5

Frozen de limón y coco \$5

HIBISCUS

Hibiscus caliente o frío \$3 / \$3.50

Hibiscus-gin (🍹) \$5.50

AGUA Y OTRAS BEBIDAS

Agua \$1

Agua Mineral \$1.10

Coca Cola \$1.25

Coca Cola Light \$1.50

Infusiones \$1.15