

CAFÉ

MATCHA

PAN

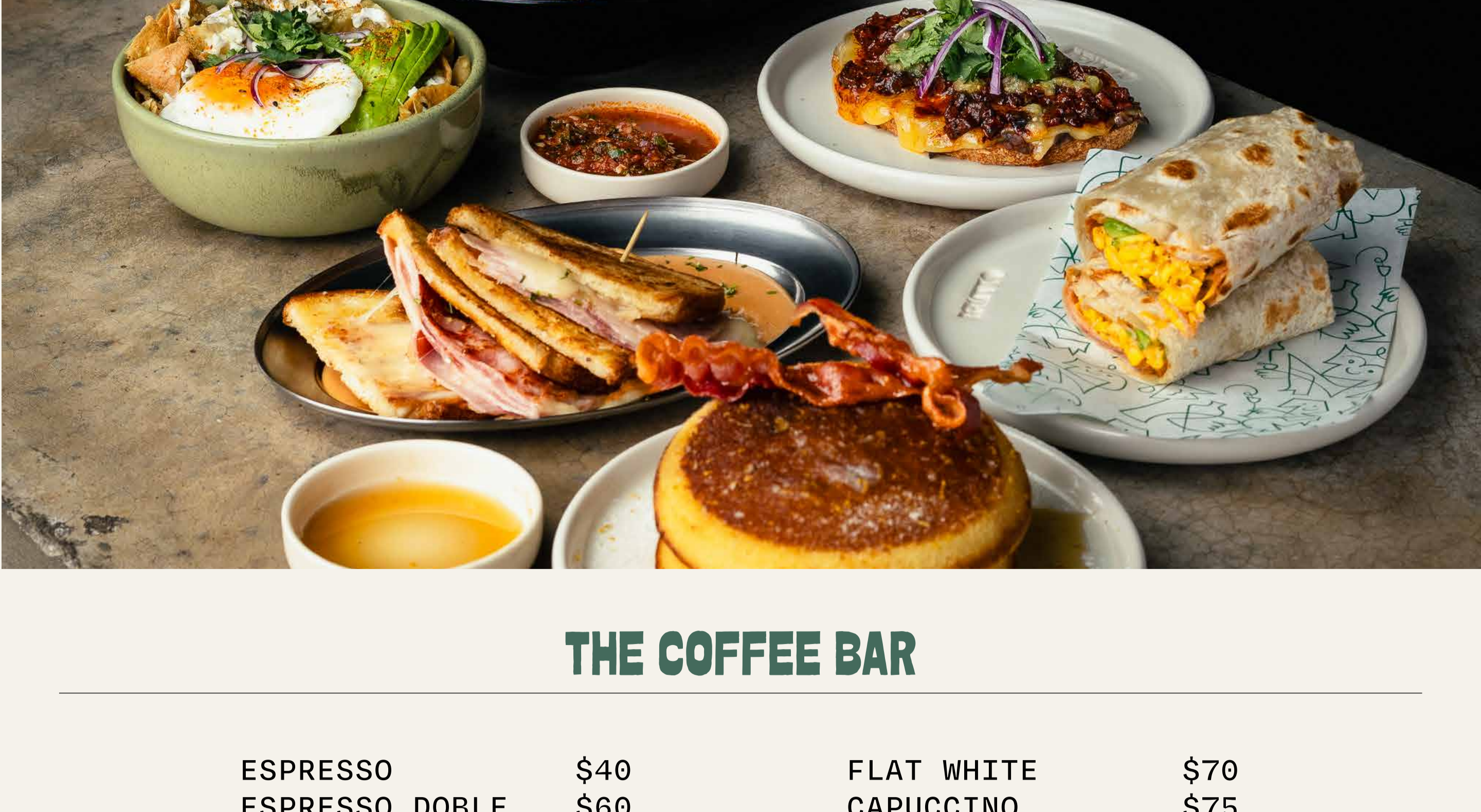
DESAYUNOS



AM MENU

9 AM A 1 PM

POR LA MAÑANA: CAFÉ DE ESPECIALIDAD QUE DESPIERTA, PAN RECÍEN HECHO Y DESAYUNOS QUE SE RECUERDAN TODO EL DÍA.



THE COFFEE BAR

ESPRESSO	\$40	FLAT WHITE	\$70
ESPRESSO DOBLE	\$60	CAPUCCINO	\$75
LONG BLACK	\$70	LATTE	\$85
LONG ICE BLACK	\$75	TÉ ^{**PREGUNTA OPCIONES}	\$35

**COFFEE TONIC \$120**

DOBLE CARGA DE ESPRESSO, AGUA TÓNICA Y JARABE DE ZACATE LIMÓN HECHO EN CASA.

**CAFÉ V60 \$80**

CAFÉ DE ESPECIALIDAD FILTRADO EN V60.

^{**PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES.}**MATCHA LATTE \$75**

MATCHA CEREMONIAL CON LECHE DE TU PREFERENCIA.

MOCKTAILS

NUESTRA COCTELERÍA SIN ALCOHOL.

MOCKTAIL BRUTTAL \$120

DOBLE CARGA DE ESPRESSO, AGUA TÓNICA Y JARABE DE ZACATE LIMÓN HECHO EN CASA.

BUGS BUNNY \$120

JENGIBRE, EXTRACTO DE ZANAHORIA Y UN TOQUE DE LIMÓN.

GINGERELA \$120

EXTRACTO DE JENGIBRE, ZACATE LIMÓN, AGUA MINERAL Y JUGO DE LIMÓN.



DESAYUNOS



ESPECIALES

EGG SANDWICH — \$190

SANDWICH DE HUEVO ESPONJOSO CON QUESO Y ACEITE DE TRUFA.

PASTRAMI SANDWICH — \$290

PASTRAMI DE PICAÑA CURADO DURANTE UNA SEMANA, CHUCRUT, QUESO Y PEPINILLOS.

TORTA DE CHILAQUILES — \$120

CHAPATA RELLENA DE CHILAQUILES ROJOS, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, QUESO, CREMA Y HUEVO ESTRELLADO.

CROQUE MADAME — \$290

PAN BRIOCHE DORADO SERVIDO CON JAMÓN Y QUESO, BAÑADO CON SALSA BECHAMEL Y QUESO PARMESANO GRATINADO. CORONADO CON UN HUEVO PERFECTO Y DECORADO CON CEBOLLÍN.

NEW YORK BAGEL — \$260

BAGEL CON QUESO PHILADELPHIA, SALMÓN, ENELDO, ALCAPARRA, CEBOLLA MORADA, PEPINO, TOCINO, LIMÓN EUREKA Y CHILE GUINDILLA.

TUNA MELT — \$190

MEZCLA DE ATÚN FRESCO CON MAYONESA JAPONESA, APIO, CEBOLLA MORADA, UN TOQUE DE SOYA Y LIMÓN EUREKA, SERVIDO EN PAN DE CAJA DORADO A LA PLANCHA CON QUESO CHEDDAR DERRETIDO Y PEPINILLOS.

THE BEAR — \$150

ESPONJOSO OMELETTE RELLENO DE QUESOS CORONADO CON CHIPS DE PAPA CRUJIENTE, CEBOLLÍN FRESCO, UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFA, POLVO TOGARASHI Y NUESTRA SALSA ROJA DE LA CASA.

BURRITO #1 — \$120

BURRITO DE HUEVO REVUELTO CREMOSO, CRUJIENTES TATER TOTS, TOCINO DORADO, QUESO CHEDDAR GRATINADO Y ADEREZO.

LO NUEVO



LO NUEVO

1: PAN FRANCÉS — \$250

PAN FRANCÉS DE BRIOCHE DORADO, ACOMPAÑADO DE FRESAS Y MORAS. CORONADO CON RALLADURA DE NARANJA Y MIEL MAPLE.

2: CHILAQUILES BOWL — \$130TOTOPOOS CON SALSA VERDE TATEMADA, ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES NEGROS REFritos, HUEVO, QUESO FRESCO Y UN TOQUE DE CREMA. CORONADOS CON AGUACATE, CEBOLLA Y CILANTRO. AGREGA PASTRAMI DE PICAÑA +\$60**3: MOLLETE VEGGIE — \$80**

PAN RÚSTICO TOSTADO, SERVIDO CON CHORIZO DE PORTOBELLO SALTEADO, FRIJOLES NEGROS REFritos, GRATINADO CON QUESO MONTERREY JACK Y DECORADO CON UN TOQUE DE SALSA VERDE TATEMADA, CEBOLLA Y CILANTRO.

4: BURRITO #2 — \$140

BURRITO DE HUEVO REVUELTO ESPONJOSO, JAMÓN SALTEADO Y QUESO CHEDDAR FUNDIDO. ACOMPAÑADO DE AGUACATE.

5: BOURDAIN SANDWICH — \$190

SANDWICH CON PAN DORADO RELLENO DE JAMÓN Y QUESO MONTERREY JACK FUNDIDO. ACOMPAÑADO CON UN TOQUE DE MOSTAZA DIJON Y NUESTRA SALSA STEAK DE LA CASA A BASE DE MISO Y GOCHUJANG.

6: BUTTERMILK PANCAKES — \$190

DUO DE ESPONJOSOS BUTTERMILK PANCAKES ACOMPAÑADOS DE MIEL MAPLE Y TOCINO.



TOAST / SUPERFOODS

TOAST DE HIGO — \$190

PAN RÚSTICO, HIGOS, SALSA MACHA, CAMEMBERT, MIEL, ALMENDRA Y BROTES.

EGG AVOCADO — \$120

PAN RÚSTICO CON CREMOSO DE AGUACATE, HUEVO REVUELTO, QUESO FETA, TOCINO DORADO Y UN TOQUE DE SALSA MACHA CORONADO CON CILANTRO.

SALMON — \$220

QUESO FETA, ALCAPARRA, SALMÓN AHUMADO, ENELDO FRESCO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, PAN RÚSTICO, QUESO CREMA.

CHIA PUDDING — \$185

CHIA PUDDING, CÚRCUMA, GRANOLA, PIÑA MANGO, BLUEBERRIES Y CREMA DE CACAHUATE.

ACAI BOWL — \$260

PULPA DE AÇAÍ, ACOMPAÑADA DE MANGO, KIWI, FRESA, MORA AZUL Y UN TOQUE DE CREMA DE CACAHUATE. TERMINADO CON GRANOLA Y COCO RALLADO.

BRUTTO

CUALQUIER MODIFICACIÓN EN LOS PLATILLOS ESTÁ SUJETA A DISPONIBILIDAD Y PUEDE TENER UN COSTO ADICIONAL.

LAS SOLICITUDES SERÁN EVALUADAS POR NUESTRO EQUIPO ANTES DE SER CONFIRMADAS. AGRADECEMOS TU COMPENSIÓN.