

# ESPRESSO ESPRESSO DOBLE

\$40

COFFEE BAR

\$60 LONG BLACK \$70 LONG ICE BLACK \$75 FLAT WHITE \$70 CAPUCCINO \$75 LATTE \$85 \$80 FILTRADO MATCHA LATTE \$75 TÉ \*Pregunta opciones \$35



# MOCKTAIL BRUTTAL \$120 Jamaica, romero, limón y agua mineral LIMONADA JENGIBRE \$120

MICK TRILS

COFFEE TONIC \$120 Doble carga de espresso, agua tonica y lemongrass

Extracto de jengibre, limón y agua mineral





\$190

\$290

\$120

\$290

\$260

\$190

Mezcla de atún fresco con mayonesa japonesa, apio, cebolla morada, un toque de

\$120

\$190

queso mozzarella fresco, hojas de albahaca y un toque de vinagreta balsámica.

\$220

rodajas de pepino y cebolla morada fileteada, alcaparras y un toque fresco de

\$185

\$260

Burrito de huevo revuelto cremoso, crujientes tater tots, tocino dorado,

soya y limón eureka, servido en pan de caja dorado a la plancha con queso cheddar

Baggel con queso philadelphia, salmón, eneldo, alcaparra, cebolla

Pastrami de picanha curado durante una semana, chucrut, queso

Chapata rellena de chilaquiles rojos, cebolla morada,

morada, pepino, tocino, limón eureka y chile guindilla.

cilantro, queso, crema y huevo estrellado.

### 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 BAGGEL

Sandwi ch de huevo esponjoso con queso

EGG SANDWICH

y pepinillos.

CROQUE MADAME

y aceite de trufa.

PASTRAMI SANDWICH

TORTA DE CHILAQUILES

TUNA MELT SANDWICH

derretido y pepinillos.

BRUTITTO BURRITO

almendra y brotes.

CAPRESE AVOCADO

SALMON TOAST

CHIA PUDDING

ACAI BOWL

y crema de cacahuate.

enel do y vi nagreta

\$150 THE BEAR OMELETTE Esponjoso omelette relleno de mix de quesos, coronado con chips de papa crujientes, cebollín fresco, un toque de aceite de trufa, polvo togarashi y nuestra salsa roja de la casa.

queso cheddar gratinado y aderezo chipotle.

TOR5T TOAST DE HIGO \$190 Pan rústico, higos, salsa macha, camembert, miel,

PREGINTA PIR NUESTRAS UPCIONES

EGG TOAST \$120 Toast de pan rústico con cremoso de aguacate, huevo revuelto, queso feta, tocino dorado, y un toque de salsa macha coronado con cilantro.

Pan rústico con cremoso de aguacate, tomates cherry,

SUPER FUUDS

Chia pudding, curcuma, granola, piña mango, blueberrys

Pulpa de açaí, acompañada de mango, kiwi, fresa, mora azul y

un toque de crema de cacahuate. Terminado con granola y coco rallado.

Pan rústico con queso crema y queso feta, cubierto con salmón ahumado,

DE PAN.

BRUTTO







