

## DESAYUNO

*Con un café doble o Té en hebras, jugo de naranja mediano*

<b>Clásico:</b> Tostada clásica o 2 facturas	\$390
<b>Bistró:</b> Tostada clásica o 2 facturas, crostón tomate y palta, frutas	\$450
<b>Brioche:</b> Tostada brioche, frutas	\$520
<b>Francés:</b> Croissant jamón y queso pan de chocolate, frutas	\$430
<b>Anna:</b> Huevo revuelto bacón, Tostada clásica o 2 facturas, frutas	\$590
<b>Escandinavo:</b> Huevo revuelto escandinavo, Crostón tomate y palta, frutas	\$730
<i>Adicional 2 Macarons</i>	\$190

## BRUNCH

*Con un café doble o Té en hebras, jugo a elección*

<b>Bistró:</b> Huevo a elección, crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas, cóctel Mimosa	\$1050
<b>Anna:</b> Salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas, cóctel Mimosa	\$1280
<i>Adicional 2 Macarons</i>	\$190

## HUEVO REVUELTO

*Con pan baguette*

Huevos revueltos queso	\$240
Huevos revueltos bacón	\$290
Huevos revueltos salmón ahumado	\$360

## ENCAT BRILLAT

*Con un café (mediano o chico) o Té Inti Zen, jugo de naranja mediano o limonada*

<b>Encat facturas:</b> Dos facturas	\$360
<b>Encat croissant jamón y queso:</b> Un croissant	\$390
<b>Encat Macaron:</b> Dos macarons Brillat	\$440
<b>Encat tostado:</b> Tostado	\$490
<i>Adicional 2 macarons</i>	\$190

## CICLO BRILLAT

*Con un café doble o té en hebras o limonada o Té helado, jugo de naranja mediano*

<b>Ciclo tostadas:</b> Tostada clásica	\$390
<b>Ciclo Brioche:</b> Tostada brioche	\$490
<b>Ciclo tarta:</b> Porción de tarta	\$490
<b>Ciclo entremet:</b> Porción entremet	\$540
<b>Ciclo Brillat:</b> Porción de tarta, un croissant jamón y queso	\$590
<b>Ciclo Bistró:</b> Porción de tarta, medio tostado	\$640
<b>Ciclo Macaron:</b> Tres macarons, un croissant jamón y queso	\$660
<i>Adicional 2 macarons</i>	\$190

## TOSTADO

Pan de miga, jamón, queso	\$290
Pan integral, palta, tomate, albahaca	\$290

## TOSTADA

*Con queso crema o manteca, dulce*

Tostada clásica de pan baguette tradición	\$250
Tostada clásica de pan de semilla	\$250
Tostada clásica de pan integral	\$250
Tostada clásica mixta	\$270
Tostada de Brioche	\$320

## DELICATESSEN BRILLAT

Croissant/Factura	\$120
Macaron	\$140
Croissant jamón y queso	\$200
Trío de Macarons	\$370
Eclair	\$190
Alfajor petit écolier	\$190
Porción de Tarta	\$250
Entremet Individual	\$280

*Anna*  
Bistró

## MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher, coulis de frambuesa	\$320
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$320
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de frambuesa	\$320
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$320

## COPA HELADA HELADO FERRUCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$290
<b>Banana Split:</b>	\$410
Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rocher, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	
<b>Copa de la reina:</b>	\$410
Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	
<b>Copa Aconcagua:</b>	\$410
Helado Ferruccio Rocher, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	
<b>Colonel:</b>	\$350
Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	
<b>Colonel brasileiro:</b>	\$430
Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	

## LIMONADA

Clásica	\$210
<b>Oriental:</b> Limón, jengibre	\$210
<b>Mentolada:</b> Limón, menta	\$210
<b>Mimine:</b> Limón, menta, jengibre	\$250

## LICUADO

Frambuesa, manzana, banana	\$310
Frutilla, naranja	\$310
Pera, banana, limón	\$260
Kiwi, banana, manzana, limón	\$310
Licuado del día	\$250

## JUGO ENERGÉTICO

<b>Tónica Anna:</b> Zanahoria, naranja, limón, jengibre	\$330
<b>Vitaminæ:</b> Manzana, zanahoria, limón, jengibre	\$330
<b>Zen:</b> Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	\$330

## TÉ HELADO

### *Con leche opcional*

Té verde, limón, jengibre	\$220
Té verde, limón, menta	\$220
Té Orange Earl Grey bergamota	\$220
Té Chai con leche, especias masala	\$220
Té Hibisco, canela, cardamomo	\$220

## CAFÉ & TÉ GOURMAND

<b>Hermé:</b> Café mediano o té en hebras, tres macarons	\$380
<b>Cuorelato:</b>	\$470
Té helado, macaron helado Cuorelato	
<b>Anna:</b> Café mediano, crème brûlée, mousse dulce de leche, trufa de chocolate	\$380

Anna  
Brisó

## CAFÉ ESPECIAL

*Los cafés especiales se pueden pedir frappé*

Mediano cardamomo con chantilly:	\$160
Mediano vainilla con chantilly	\$160
Café Moka	\$190
Cappuccino clásico	\$250
Cappuccino acaramelado	\$270
Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo	\$290
Café Leche condensada con chantilly	\$290
Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema	\$290
Café calipso: Tía María, expreso doble, crema	\$290
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$290

## CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$190
Submarino Brillat: Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla	\$250
Chocolatada clásica	\$190
Chocolatada Brillat: Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	\$250

## CAFÉ & TÉ

Café chico	\$110
Café mediano	\$130
Café doble	\$170
Café con leche	\$190
Descafeinado	\$190
Té	\$110
Té Inti Zen	\$130
Té en hebras	\$170
Adicional leche	\$50
Adicional Crema o crema chantilly	\$60
Adicional almíbar cardamomo o vainilla	\$40

## OTRA BEBIDA

Agua mineral	\$130
Gaseosa 350 ml	\$150
Agua saborizada, Tónica	\$170
Jugo de naranja mediano	\$180
Jugo de naranja grande	\$250
Milkshake	\$180

## TÉ EN HEBRAS

*Nuestros té de origen y blends, están seleccionados y elaborados por Tehani, Misiones. Sin agroquímicos ni pesticidas.*

**TÉ NEGRO – 4 minutos de infusión** **\$170**

Té negro de origen: Hebras premium

Berries Black Tea: Té negro, arándanos, hibisco y rosa mosqueta

Orange Earl Grey: Té negro, naranja, bergamota y clavo de olor

Vanilla Black Tea: Té negro, vainilla y miel.

Chai: Té negro, especias masala

Smoked Tea: Té negro en hebras ahumado.

**TÉ VERDE – 3 minutos de infusión** **\$170**

Té verde de origen: Hebras grandes Premium

Ginger Green Tea: Té verde, jengibre, menta y lemongrass.

Flower Green Tea: Té verde, rosa, rosa mosqueta, jazmín y frutilla

**INFUSIÓN – 5 a 8 minutos de infusión** **\$170**

Rooibos Blend: Arbusto sudafricano. Sin teína ni cafeína. Blend con frutos rojos y menta

Camomille: Blend de flores de manzanilla y miel

Hibisco: Hibisco, rosa mosqueta, manzana y canela

Cocoa: Té rojo, cascarilla de cacao, vainilla y canela

## DESCORCHE, SERVICIO

Descorche por botella	\$420
Servicio de torta por persona	\$180

*Anna*  
Bicicleta