

DESAYUNO HASTA 12:00HS

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

Clásico: Tostada clásica o 2 facturas	\$450
Bistró: Tostada clásica o 2 facturas, crostón tomate y palta, frutas	\$520
Brioche: Tostada brioche, frutas	\$610
Francés: Croissant jamón y queso pan de chocolate, frutas	\$510
Anna: Huevo revuelto bacón, Tostada clásica o 2 facturas, frutas	\$680
Escandinavo: Huevo revuelto escandinavo, Crostón tomate y palta, frutas	\$840
<i>Adicional 2 Macarons</i>	\$240

BRUNCH HASTA 15:00HS

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

Bistró: Huevo a elección, crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas, cóctel Mimosa	\$1210
Anna: Salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas, cóctel Mimosa	\$1480
<i>Adicional 2 Macarons</i>	\$240

HUEVO REVUELTO

Con pan baguette

Huevos revueltos queso	\$280
Huevos revueltos bacón	\$340
Huevos revueltos salmón ahumado	\$420

ENCAT BRILLAT

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

Encat facturas: Dos facturas	\$420
Encat croissant jamón y queso: Un croissant	\$450
Encat Macaron: Dos macarons Brillat	\$510
Encat tostado: Tostado	\$570
<i>Adicional 2 macarons</i>	\$240

CICLO BRILLAT

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

Ciclo tostadas: Tostada clásica	\$450
Ciclo Brioche: Tostada brioche	\$570
Ciclo tarta: Porción de tarta	\$570
Ciclo entremet: Porción entremet	\$620
Ciclo Brillat: Porción de tarta, un croissant jamón y queso	\$680
Ciclo Bistró: Porción de tarta, medio tostado	\$740
Ciclo Macaron: Tres macarons, un croissant jamón y queso	\$760
<i>Adicional 2 macarons</i>	\$240

TOSTADO

Pan de miga, jamón, queso	\$340
Pan integral, palta, tomate, albahaca	\$340

TOSTADA

Con queso crema o manteca, dulce

Tostada clásica de pan baguette tradición	\$290
Tostada clásica de pan de semilla	\$290
Tostada clásica de pan integral	\$290
Tostada clásica mixta	\$310
Tostada de Brioche	\$370

DELICATESSEN BRILLAT

Croissant/Factura	\$140
Macaron	\$160
Croissant jamón y queso	\$230
Trío de Macarons	\$430
Eclair	\$220
Alfajor petit écolier	\$220
Porción de Tarta	\$290
Entremet Individual	\$330

Anna
Bistró

MACARON

HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher, coulis de frambuesa	\$450
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$450
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de frambuesa	\$450
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$450

COPA HELADA

HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$360
Banana Split:	\$510
Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rocher, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	
Copa de la reina:	\$510
Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	
Copa Aconcagua:	\$510
Helado Ferruccio Rocher, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	
Colonel:	\$480
Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	
Colonel brasileiro:	\$590
Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	

LIMONADA

Clásica	\$250
Oriental: Limón, jengibre	\$250
Mentolada: Limón, menta	\$250
Mimine: Limón, menta, jengibre	\$290

LICUADO

Frambuesa, manzana, banana	\$360
Frutilla, naranja	\$360
Pera, banana, limón	\$310
Kiwi, banana, manzana, limón	\$360

JUGO ENERGÉTICO

Tónica Anna: Zanahoria, naranja, limón, jengibre	\$390
Vitaminæ: Manzana, zanahoria, limón, jengibre	\$390
Zen: Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	\$390

TÉ HELADO

Con leche opcional

Té verde, limón, jengibre	\$260
Té verde, limón, menta	\$260
Té Orange Earl Grey bergamota	\$260
Té Chai con leche, especias masala	\$260
Té Hibisco, canela, cardamomo	\$260

CAFÉ & TÉ GOURMAND

Hermé: Café mediano o té en hebras, tres macarons	\$510
Cuorelato:	\$630
Té helado, macaron helado Cuorelato	
Anna: Café mediano, crème brûlée, mousse dulce de leche, trufa de chocolate	\$510

Anna
Bistró

CAFÉ ESPECIAL

Los cafés especiales se pueden pedir frappé

Mediano cardamomo con chantilly:	\$170
Mediano vainilla con chantilly	\$170
Café Moka	\$210
Cappuccino clásico	\$270
Cappuccino acaramelado	\$290
Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo	\$310
Café Leche condensada con chantilly	\$310
Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema	\$310
Café calipso: Tía María, expreso doble, crema	\$310
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$310

CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$220
Submarino Brillat:	\$290
Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla	
Chocolatada clásica	\$220
Chocolatada Brillat:	\$290
Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	

CAFÉ & TÉ

Café chico	\$120
Café mediano	\$140
Café doble	\$190
Café con leche	\$210
Descafeinado	\$230
Té	\$120
Té Inti Zen	\$140
Té en hebras	\$210
Adicional leche	\$50
Adicional Crema o crema chantilly	\$60
Adicional almíbar cardamomo o vainilla	\$40

OTRA BEBIDA

Agua mineral	\$160
Gaseosa 350 ml	\$180
Agua saborizada, Tónica	\$180
Jugo de naranja mediano	\$210
Jugo de naranja grande	\$290
Milkshake	\$240

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 **\$210**

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 **\$210**

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 **\$210**

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	\$490
Servicio de torta por persona	\$200

Anna
Bistró