

DESAYUNO HASTA 12:00HS

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

Clásico: Tostada clásica o 2 facturas	\$980
Bistró: Tostada clásica o 2 facturas, crostón tomate y palta, frutas	\$1170
Brioche: Tostada brioche, frutas	\$1360
Francés: Croissant jamón y queso pan de chocolate, frutas	\$1130
Anna: Huevo revuelto bacón, Tostada clásica o 2 facturas, frutas	\$1510
Escandinavo: Huevo revuelto escandinavo, Crostón tomate y palta, frutas	\$1900
<i>Adicional 2 Macarons</i>	\$510

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, jugo de naranja	\$2660
Anna: Salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas, jugo de naranja	\$3250
<i>Adicional 2 Macarons</i>	\$510

HUEVO REVUELTO

Con pan baguette

Huevos revueltos queso	\$630
Huevos revueltos bacón	\$790
Huevos revueltos salmón ahumado	\$1130

ENCAT BRILLAT

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

Encat facturas: Dos facturas	\$950
Encat croissant jamón y queso: Un croissant	\$1030
Encat Macaron: Dos macarons Brillat	\$1130
Encat tostado: Tostado	\$1250
<i>Adicional 2 macarons</i>	\$510

CICLO BRILLAT

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

Ciclo tostadas: Tostada clásica	\$1030
Ciclo Brioche: Tostada brioche	\$1250
Ciclo tarta: Porción de tarta	\$1250
Ciclo entremet: Porción entremet	\$1370
Ciclo Brillat: Porción de tarta, un croissant jamón y queso	\$1510
Ciclo Bistró: Porción de tarta, medio tostado	\$1630
Ciclo Macaron: Tres macarons, un croissant jamón y queso	\$1690
<i>Adicional 2 macarons</i>	\$510

TOSTADO

Pan de miga, jamón, queso	\$850
Pan integral, palta, tomate, albahaca	\$850

TOSTADA

Con queso crema o manteca, dulce

Tostada clásica de pan baguette tradición	\$710
Tostada clásica de pan de semilla	\$710
Tostada clásica de pan integral	\$710
Tostada clásica mixta	\$750
Tostada de Brioche	\$860

DELICATESSEN BRILLAT

Croissant/Factura	\$360
Macaron	\$380
Croissant jamón y queso	\$550
Trío de Macarons	\$970
Eclair	\$580
Alfajor petit écolier	\$560
Porción de Tarta	\$820
Entremet Individual	\$940

Anna
Bistró

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$1080
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$1080
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de damasco	\$1080
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$1080

COPA HELADA HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$880
De Agua: frambuesa, limón, naranja. De Crema: Ferruccio Rochers, chocolate, Mascarpone, dulce de leche, pistacho	
Banana Split:	\$1150
Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	
Copa de la reina:	\$1150
Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	
Copa Aconcagua:	\$1150
Helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	
Colonel:	\$1070
Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	
Colonel brasileiro:	\$1290
Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	

LIMONADA

Clásica	\$580
Oriental: Limón, jengibre	\$580
Mentolada: Limón, menta	\$580
Mimine: Limón, menta, jengibre	\$680

LICUADO

Frambuesa, manzana, banana	\$820
Frutilla, naranja	\$820
Pera, banana, limón	\$700
Kiwi, banana, manzana, limón	\$820

JUGO ENERGÉTICO

Tónica Anna: Zanahoria, naranja, limón, jengibre	\$860
Vitaminæ: Manzana, zanahoria, limón, jengibre	\$860
Zen: Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	\$860

TÉ HELADO

Con leche opcional

Té verde, limón, jengibre	\$590
Té verde, limón, menta	\$590
Té Orange Earl Grey bergamota	\$590
Té Chai con leche, especias masala	\$590
Té Hibisco, canela, cardamomo	\$590

CAFÉ & TÉ GOURMAND

Hermé: Café mediano o té en hebras, tres macarons	\$1240
Cuorelato:	\$1480
Té helado, macaron helado Cuorelato	
Anna: Café mediano, crème brûlée, mousse dulce de leche, trufa de chocolate	\$1240

Anna
Bistró

CAFÉ ESPECIAL

Los cafés especiales se pueden pedir frappé

Mediano cardamomo con chantilly:	\$470
Mediano vainilla con chantilly	\$470
Café Moka	\$520
Cappuccino clásico	\$700
Cappuccino acaramelado	\$710
Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo	\$740
Café Leche condensada con chantilly	\$740
Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema	\$870
Café calipso: Tía María, expreso doble, crema	\$870
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$870

CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$590
Submarino Brillat: Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla	\$680
Chocolatada clásica	\$590
Chocolatada Brillat: Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	\$680

CAFÉ & TÉ

Café chico	\$320
Café mediano	\$370
Café doble	\$480
Café con leche	\$590
Descafeinado	\$590
Té	\$320
Té Inti Zen	\$370
Té en hebras	\$480
Adicional leche	\$130
Adicional Crema o crema chantilly	\$140
Adicional almíbar cardamomo o vainilla	\$110

OTRA BEBIDA

Agua mineral	\$340
Gaseosa 350 ml	\$420
Agua saborizada, Tónica	\$470
Jugo de naranja mediano	\$430
Jugo de naranja grande	\$640
Milkshake	\$590

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 \$480

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 \$480

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 \$480

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	\$950
Servicio de torta por persona	\$390

Anna
Bistró