

## DESAYUNO HASTA 12:00HS

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

<b>Clásico:</b> Tostada clásica o 2 facturas	\$1080
<b>Bistró:</b> Tostada clásica o 2 facturas, crostón tomate y palta, frutas	\$1290
<b>Brioche:</b> Tostada brioche, frutas	\$1500
<b>Francés:</b> Croissant jamón y queso pan de chocolate, frutas	\$1250
<b>Anna:</b> Huevo revuelto bacón, Tostada clásica o 2 facturas, frutas	\$1670
<b>Escandinavo:</b> Huevo revuelto escandinavo, Crostón tomate y palta, frutas	\$2150
<i>Adicional 2 Macarons</i>	\$600

## BRUNCH HASTA 15:00HS

*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, jugo de naranja	\$2930
<b>Anna:</b> Salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas, jugo de naranja	\$3580
<i>Adicional 2 Macarons</i>	\$600

## HUEVO REVUELTO

*Con pan baguette*

Huevos revueltos queso	\$700
Huevos revueltos bacón	\$870
Huevos revueltos salmón ahumado	\$1250

## ENCAT BRILLAT

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

<b>Encat facturas:</b> Dos facturas	\$1050
<b>Encat croissant jamón y queso:</b> Un croissant	\$1140
<b>Encat Macaron:</b> Dos macarons Brillat	\$1250
<b>Encat tostado:</b> Tostado	\$1380
<i>Adicional 2 macarons</i>	\$600

## 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	\$1140
<b>Ciclo Brioche:</b> Tostada brioche	\$1380
<b>Ciclo tarta:</b> Porción de tarta	\$1380
<b>Ciclo entremet:</b> Porción entremet	\$1510
<b>Ciclo Brillat:</b> Porción de tarta, un croissant jamón y queso	\$1670
<b>Ciclo Bistró:</b> Porción de tarta, medio tostado	\$1800
<b>Ciclo Macaron:</b> Tres macarons, un croissant jamón y queso	\$1860
<i>Adicional 2 macarons</i>	\$600

## TOSTADO

Pan de miga, jamón, queso	\$940
Pan integral, palta, tomate, albahaca	\$940

## TOSTADA

*Con queso crema o manteca, dulce*

Tostada clásica de pan baguette tradición	\$790
Tostada clásica de pan de semilla	\$790
Tostada clásica de pan integral	\$790
Tostada clásica mixta	\$830
Tostada de Brioche	\$950

## DELICATESSEN BRILLAT

Croissant/Factura	\$400
Macaron	\$420
Croissant jamón y queso	\$610
Trío de Macarons	\$1070
Eclair	\$640
Alfajor petit écolier	\$620
Porción de Tarta	\$910
Entremet Individual	\$1080

*Anna*  
Bistró

## MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$1190
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$1190
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de damasco	\$1190
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$1190

## COPA HELADA HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores De Agua: frambuesa, limón, naranja. De Crema: Ferruccio Rochers, chocolate, Mascarpone, dulce de leche, pistacho	\$970
<b>Banana Split:</b> Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	\$1270
<b>Copa de la reina:</b> Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	\$1270
<b>Copa Aconcagua:</b> Helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	\$1270
<b>Colonel:</b> Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$1180
<b>Colonel brasileiro:</b> Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$1420

## LIMONADA

Clásica	\$640
Oriental: Limón, jengibre	\$640
Mentolada: Limón, menta	\$640
Mimine: Limón, menta, jengibre	\$750

## LICUADO

Frutilla, manzana, banana	\$910
Frutilla, naranja	\$910
Pera, banana, limón	\$770
Kiwi, banana, manzana, limón	\$910

## JUGO ENERGÉTICO

<b>Tónica Anna:</b> Zanahoria, naranja, limón, jengibre	\$950
<b>Vitaminæ:</b> Manzana, zanahoria, limón, jengibre	\$950
<b>Zen:</b> Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	\$950

## TÉ HELADO

### *Con leche opcional*

Té verde, limón, jengibre	\$650
Té verde, limón, menta	\$650
Té Orange Earl Grey bergamota	\$650
Té Chai con leche, especias masala	\$650
Té Hibisco, canela, cardamomo	\$650

## CAFÉ & TÉ GOURMAND

<b>Hermé:</b> Café mediano o té en hebras, tres macarons	\$1370
<b>Cuorelato:</b> Té helado, macaron helado Cuorelato	\$1630
<b>Anna:</b> Café mediano, crème brûlée, mousse dulce de leche, trufa de chocolate	\$1370

Anna  
Bistró

## CAFÉ ESPECIAL

*Los cafés especiales se pueden pedir frappé*

Mediano cardamomo con chantilly:	\$520
Mediano vainilla con chantilly	\$520
Café Moka	\$580
Cappuccino clásico	\$770
Cappuccino acaramelado	\$790
Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo	\$820
Café Leche condensada con chantilly	\$820
Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema	\$960
Café calipso: Tía María, expreso doble, crema	\$960
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$960

## CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$650
Submarino Brillat:	\$750
Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla	
Chocolatada clásica	\$650
Chocolatada Brillat:	\$750
Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	

## CAFÉ & TÉ

Café chico	\$360
Café mediano	\$410
Café doble	\$530
Café con leche	\$650
Descafeinado	\$650
Té	\$360
Té Inti Zen	\$410
Té en hebras	\$530
Adicional leche	\$150
Adicional Crema o crema chantilly	\$160
Adicional almíbar cardamomo o vainilla	\$130

## OTRA BEBIDA

Agua mineral	\$380
Gaseosa 350 ml	\$470
Agua saborizada, Tónica	\$520
Jugo de naranja mediano	\$480
Jugo de naranja grande	\$710
Milkshake	\$650

## 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 \$530

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 \$530

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 \$530

**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

## DESCORCHE, SERVICIO

Descorche por botella	\$1100
Servicio de torta por persona	\$430

*Anna*  
Bistró