

## DESAYUNO HASTA 12:00HS

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

<b>Clásico:</b> Tostada clásica o 2 facturas	\$1420
<b>Bistró:</b> Tostada clásica o 2 facturas, crostón tomate y palta, frutas	\$1670
<b>Brioche:</b> Tostada brioche, frutas	\$1940
<b>Francés:</b> Croissant jamón y queso pan de chocolate, frutas	\$1620
<b>Anna:</b> Huevo revuelto bacon, Tostada clásica o 2 facturas, frutas	\$2160
<b>Escandinavo:</b> Huevo revuelto escandinavo, Crostón tomate y palta, frutas	\$2790
<i>Adicional 2 Macarons</i>	\$730

## BRUNCH HASTA 15:00HS

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

<b>Bistró:</b>	\$3740
Huevo a elección, crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas, jugo de naranja	
<b>Anna:</b>	\$4550
Salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas, jugo de naranja	
<i>Adicional 2 Macarons</i>	\$730

## HUEVO REVUELTO

*Con pan baguette*

Huevos revueltos queso	\$900
Huevos revueltos bacon	\$1130
Huevos revueltos salmón ahumado	\$1620

## ENCAT BRILLAT

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

<b>Encat facturas:</b> Dos facturas	\$1360
<b>Encat croissant jamón y queso:</b> Un croissant	\$1480
<b>Encat Macaron:</b> Dos macarons Brillat	\$1620
<b>Encat tostado:</b> Tostado	\$1790
<i>Adicional 2 macarons</i>	\$730

## 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	\$1480
<b>Ciclo Brioche:</b> Tostada brioche	\$1790
<b>Ciclo tarta:</b> Porción de tarta	\$1790
<b>Ciclo entremet:</b> Porción entremet	\$1960
<b>Ciclo Brillat:</b> Porción de tarta, un croissant jamón y queso	\$2160
<b>Ciclo Bistró:</b> Porción de tarta, medio tostado	\$2330
<b>Ciclo Macaron:</b> Tres macarons, un croissant jamón y queso	\$2360
<i>Adicional 2 macarons</i>	\$730

## TOSTADO

Pan de miga, jamón, queso	\$1220
Pan integral, palta, tomate, albahaca	\$1220

## TOSTADA

*Con queso crema o manteca, dulce*

Tostada clásica de pan baguette tradición	\$1050
Tostada clásica de pan de semilla	\$1050
Tostada clásica de pan integral	\$1050
Tostada clásica mixta	\$1100
Tostada de Brioche	\$1280

## DELICATESSEN BRILLAT

Croissant/Factura	\$520
Macaron	\$550
Croissant jamón y queso	\$780
Trío de Macarons	\$1380
Eclair	\$830
Alfajor petit écolier	\$800
Porción de Tarta	\$1180
Entremet Individual	\$1400

*Anna*  
Bistró

## MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$1550
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$1550
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de damasco	\$1550
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$1550

## COPA HELADA HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores De Agua: frambuesa, limón, naranja. De Crema: Ferruccio Rochers, chocolate, Mascarpone, dulce de leche, pistacho	\$1250
<b>Banana Split:</b> Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	\$1650
<b>Copa de la reina:</b> Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	\$1650
<b>Copa Aconcagua:</b> Helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	\$1650
<b>Colonel:</b> Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$1580
<b>Colonel brasileiro:</b> Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$1820

## LIMONADA

Clásica	\$830
Oriental: Limón, jengibre	\$830
Mentolada: Limón, menta	\$830
Mimine: Limón, menta, jengibre	\$970

## LICUADO

Frambuesa, pera, naranja	\$1540
Pera, banana, limón	\$1130
Kiwi, banana, manzana, limón	\$1280

## JUGO ENERGÉTICO

<b>Tónica Anna:</b> Zanahoria, naranja, limón, jengibre	\$1330
<b>Vitaminæ:</b> Manzana, zanahoria, limón, jengibre	\$1330
<b>Zen:</b> Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	\$1330

## TÉ HELADO

<i>Con leche opcional</i>	
Té verde, limón, jengibre	\$840
Té verde, limón, menta	\$840
Té Orange Earl Grey bergamota	\$840
Té Chai con leche, especias masala	\$840
Té Hibisco, canela, cardamomo	\$840

## CAFÉ & TÉ GOURMAND

<b>Hermé:</b> Café mediano o té en hebras, tres macarons	\$1780
<b>Cuorelato:</b> Té helado, macaron helado Cuorelato	\$2100
<b>Anna:</b> Café mediano, crème brûlée, mousse dulce de leche, trufa de chocolate	\$1780

Anna  
bistró

## CAFÉ ESPECIAL

*Los cafés especiales se pueden pedir frappé*

Mediano cardamomo con chantilly:	\$680
Mediano vainilla con chantilly	\$680
Café Moka	\$750
Cappuccino clásico	\$1020
Cappuccino acaramelado	\$1030
Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo	\$1060
Café Leche condensada con chantilly	\$1060
Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema	\$1250
Café calipso: Tía María, expreso doble, crema	\$1250
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$1250

## CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$840
Submarino Brillat:	\$970
Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla	
Chocolatada clásica	\$840
Chocolatada Brillat:	\$970
Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	

## CAFÉ & TÉ

Café chico	\$480
Café mediano	\$530
Café doble	\$690
Café con leche	\$840
Descafeinado	\$840
Té	\$480
Té Inti Zen	\$530
Té en hebras	\$690
Adicional leche	\$200
Adicional Crema o crema chantilly	\$210
Adicional almíbar cardamomo o vainilla	\$180

## OTRA BEBIDA

Agua mineral	\$500
Gaseosa 350 ml	\$610
Agua saborizada, Tónica	\$680
Jugo de naranja mediano	\$630
Jugo de naranja grande	\$920
Milkshake	\$840

## 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 **\$680**

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 **\$680**

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 **\$680**

**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	\$1430
Servicio de torta por persona	\$570

*Anna*  
Bistró