

Ciclo Desayuno y Media tarde, Brunch

De 8.00 a 12.00 y de 15.00 a 19.00

Los ciclos son elaborados con croissant, pan de chocolate, pan, tarta, entremet y macaron, de receta típicamente francesa firma del laboratorio de Sabores Brillat Savarin Las opciones de pan son: Pavé tradición, Pavé de campo, Pan de leche, pan integral 100% y Orgánico.

Los ciclos son servidos con una infusión a elección o una limonada y un jugo de naranja mediano

Parisien : Croissant o pan de chocolate	\$4900
Clásico : Tostada de pan a elección con manteca o queso crema, con nuestro dulce de fruta o dulce de leche	\$6200
Lyon : Huevo revuelto clásico a elección con sus tostadas de pan a elección	\$6700
Nice : Tostado de jamón y queso con su pan a elección	\$6700
Bordeaux: Crostón de palta, tomate y huevo con pan a elección	\$7400
Belleville: Croissant de jamón y queso, Yogurt con granola y miel o Fruta	\$6700
Champs Elysées: Tostada de pan brioche con manteca o queso crema, con nuestro dulce de fruta o dulce de leche	\$9000
Montmartre: Huevo revuelto con Bacon, Croissant o Pan de chocolate, Yogurt con granola y miel o Fruta	\$9700
Escandinavo : Huevo revuelto con salmón ahumado con sus tostadas de pan a elección, yogurt con granola y miel o fruta	\$11000
Tarde Brillat : Una tarta a elección según tres propuestas del día Brillat Savarin	\$6700
Tarde Savarin : Un entremet (postre contemporáneo combinando mousse, insert de textura y sabores, biscuit francés y un glaçage) a elección según dos propuestas del día Brillat Savarin	\$8900
Brunch Bistró: Huevo a elección, Crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	\$14900
Brunch Anna: Salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, Crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	\$24200

Recomendamos para maridar con los ciclos:

Croissant \$2000, Pan de chocolate \$2800, Pan de chocolate Macaronado \$2800, Macaron \$2600,

Fruta \$2100, Yogurt con granola y miel \$2400, Queso crema \$1400,

Palta \$2600, Croissant de jamón y queso \$4200

CON NUESTROS PANES BRILLAT SAVARIN

Pavé tradición, Pavé de campo, Pan de leche, integral 100% Orgánico.

Tostada con queso crema o manteca, Dulce de frutas o dulce de leche, pan a elección	\$3700
Tostadas Brioche	\$6900
Tostado de jamón y queso pan a elección	\$4800
Crostón de palta y tomate pan a elección	\$4800
Crostón de palta, tomate, huevo revuelto, pan a elección	\$5200
Huevo revuelto Clásico (Natural, Queso o Bacon), pan a elección	\$4300
Huevo revuelto con Salmón ahumado, pan a elección	\$6700

DELICATESSEN BRILLAT

Croissant	\$2000
Pan de chocolate	\$2800
Pan de chocolate Macaronado	\$2800
Croissant jamón y queso	\$4200
Macaron	\$2600
Alfajor petit écolier	\$3600
Porción de Tarta	\$5200
Eclair	\$7000
Entremet Individual	\$6400

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher, coulis de damasco	\$7400
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos rojos, salsa chocolate	\$7400
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de damasco	\$7400
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$7400

COPA HELADA, HELADO

FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$7400
De Agua: frambuesa, limón, naranja.	
De Crema: Ferruccio Rocher, chocolate, Mascarpone, dulce de leche, pistacho	
Banana Split: Banana, helado de dulce de leche y Ferruccio Rocher	\$8300
Copa de la reina: Helado mascarpone con frutos rojos y pistacho	\$8300
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher y pistacho	\$8300
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$9300
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$9800