

# 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**

<b>Parisien :</b> Croissant o pan de chocolate	\$6000
<b>Clásico :</b> Tostada de pan a elección con manteca o queso crema, con nuestro dulce de fruta o dulce de leche	\$7700
<b>Lyon :</b> Huevo revuelto clásico a elección con sus tostadas de pan a elección	\$8200
<b>Nice :</b> Tostado de jamón y queso con su pan a elección	\$8200
<b>Bordeaux:</b> Crostón de palta, tomate y huevo con pan a elección	\$9200
<b>Belleville:</b> Croissant de jamón y queso, Yogurt con granola y miel o Fruta	\$8200
<b>Champs Elysées:</b> Tostada de pan brioche con manteca o queso crema, con nuestro dulce de fruta o dulce de leche	\$11000
<b>Montmartre:</b> Huevo revuelto con Bacon, Croissant o Pan de chocolate, Yogurt con granola y miel o Fruta	\$12000
<b>Escandinavo :</b> Huevo revuelto con salmón ahumado con sus tostadas de pan a elección, yogurt con granola y miel o fruta	\$13500
<b>Tarde Brillat :</b> Una tarta a elección según tres propuestas del día Brillat Savarin	\$8200
<b>Tarde Savarin :</b> 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	\$11000
<b>Brunch Bistró:</b> Huevo a elección, Crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	\$18200
<b>Brunch Anna:</b> Salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, Crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	\$29700

Recomendamos para maridar con los ciclos:

Croissant \$3000, Pan de chocolate \$3000, Macaron \$3500,

Fruta \$2800, Yogurt con granola y miel \$3200, Queso crema \$1800,

Palta \$3300, Croissant de jamón y queso \$5200

*Anna*  
Bistró

### 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	\$4700
Tostadas Brioche	\$8400
Tostado de jamón y queso pan a elección	\$6000
Crostón de palta y tomate pan a elección	\$6000
Crostón de palta, tomate, huevo revuelto, pan a elección	\$6600
Huevo revuelto Clásico (Natural, Queso o Bacon), pan a elección	\$5400
Huevo revuelto con Salmón ahumado, pan a elección	\$8200

### DELICATESSEN BRILLAT

Croissant	\$3000
Pan de chocolate	\$3000
Croissant jamón y queso	\$5200
Macaron	\$3500
Alfajor petit écolier	\$3800
Porción de Tarta	\$5300
Eclair	\$7600
Entremet Individual	\$6800

### MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher, coulis de damasco	\$9700
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos rojos, salsa chocolate	\$9700
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de damasco	\$9700
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$9700

### COPA HELADA, HELADO

#### FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$9700
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	\$10800
Copa de la reina: Helado mascarpone con frutos rojos y pistacho	\$10800
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher y pistacho	\$10800
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$12000
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$13200