



## DESAYUNO

Dos huevos al gusto acompañados de papa rostizada con paprika y pan pita \$175

Pan francés crujiente con miel de maple y frutos rojos \$195

“Mana’esh”; Pan Sirio con zaatar, queso labneh, tomate y menta \$175  
con huevo frito agregar \$50

Avena “steel cut” con azúcar morena, mantequilla, moras y nueces \$185

Pan Cakes de camote con jarabe de dátiles y yogurt \$175

Shakshuka con huevos al horno, tomate, pimientos y pan pita \$225

Huevos pochados con arroces basmati y salvaje, garbanzos al curry, hierbas frescas y cebollas crujientes \$205

Ensalada BLT con pepitas de calabaza, huevos cocidos 8 minutos y vinagreta de queso azul \$195

Pan tostado con champiñones, tomates rostizados al horno y bechamel \$170

Chilaquiles con salsa de tomate-harissa, queso feta, yogurt de cabra, cilantro, cebolla y huevo frito \$190

Pan tostado con aguacate, prosciutto di Parma y huevo pochado \$205

Fritatta de huevo con espárragos, queso de cabra, cebollín y salsa pesto \$230

Croissant tostado con relish de betabel, salmón ahumado, huevo pochado y salsa holandesa con cúrcuma \$230

## COMPLEMENTOS

Papa rostizada con paprika \$85

Tocino corte grueso con azúcar morena y curry \$115

Bowl de fruta orgánica local con granola y yogurt de leche de cabra \$150

Canasta de pan dulce fresco horneado en casa \$210

Aguacate \$50

Precios con IVA en moneda nacional, Servicio no incluido

