

Brunch!

Brunch Gourmand

900

**Bebida caliente + Bebida fría +
Huevos benedict + A o B**

A

Yogur o Ensalada de fruta

+

1 Viennoiserie (Pain au chocolat
o Croissant o Cinnamon roll)

B

degustación de 3 mini-postres del Café
Gourmand (crème brûlée, carrot cake, pecan pie,
trufa, macaron de café, macaron de limón o
macaron de chocolate)

Personaliza tu Brunch:

Panera (pan de masa madre, mermelada casera, manteca) 140

(suplemento +60 pesos)

Gravlax benedict (salmón curado)

Brie benedict (queso Brie)

Sobre un Croissant

Yogur + granola + ensalada de fruta

Bebida caliente especial (Moca, Dulceccino, Hot Chocolate, Iced Cappu)

Croissant con almendras o Pain au chocolat con almendras

(Iced Mocha/Dulce/Hot suplemento +120 pesos)

Brunch es por persona. Para compartir un brunch entre 2 personas +50

Orden del brunch (3 tiempos): 1 Bebida fría y bebida caliente - 2 Los huevos - 3 Los dulces (opción A o B)

Servimos un café grande con el brunch para que lo puedas disfrutar con todos los platos.

Si prefieres cambiar el orden sugerido, por favor indícale a su [moz@](mailto:moz@cafe-gourmand.uy) al momento de tomar el pedido

Tipsy Brunch

1050

Brunch Gourmand con bebida
fría alcohólica a elección*

(la bebida alcohólica Tipsy se sustituye a la bebida fría)

Opciones de Tipsy:

Mimosa, Copa de espumante (Demi-sec)

Kir Royale, French 75, Campari Naranja,

Aperol Spritz, Kombucha Spritz, Limoncello Spritz,

"Russian Yes, Putin No" Latté, Hard Brew,

Cerveza (Malafama), Negroni Sbagliato, Coffee Negroni

Mimosa Brunch para 2!

2380

2 Brunch Gourmand

+

1 botella de espumante (Daluar demi sec)

+

1 jarra de exprimido de naranja

La bebida alcohólica Tipsy se sustituye a la bebida fría
(con Espumante extra Brut Brisas +100)

*** Icons Only ***

Bump your Brunch - CAVIAR

Agrega 10 gramos de Black River Caviar con tus Benedicts

(de Rio Negro, el primer productor de caviar Oscietra en el hemisferio sur)

950

No cobramos cubierto/el servicio no está incluido (recomendado 10%)

Somos un restaurante con servicio en la mesa. Queremos cuidar nuestro ambiente tan lindo.

No permitimos el uso de computadoras en nuestro espacio.

Instagram [@cafe-gourmand.uy](https://www.instagram.com/cafe-gourmand.uy)

Huevos Gourmand

Benedicts 440

Con 3 huevos poché +200

Huevos Benedict

(2 huevos poché, panceta, palta + tomate + salsa holandesa sobre pan de masa madre)

Serrano Benedict

Cambiar la panceta por Jamón Serrano

Queso Benedict

Cambiar la panceta por Queso Maasdam

Veggie Benedict

Cambiar la panceta por mas palta y tomate

Caviar Benedict 1390

Elegir uno de los Benedicts + 10 gramos de Black River Caviar (sustituir la panceta por salmón Gravlax o Brie +60)

Gravlax Benedict 500

(2 huevos poché + Gravlax (salmón curado) + palta + tomate + salsa holandesa sobre pan de masa madre)

Con 3 huevos poché +220

Brie Benedict 500

(2 huevos poché + queso Brie + palta + tomate + salsa holandesa sobre pan de masa madre)

Con 3 huevos poché +220

Otros platos de huevos 450

US Breakfast

(panceta + 3 huevos + toast)

(elegí tu forma de cocción de todos los huevos (fritos, revueltos)
(Sustituir los toasts por un Croissant +60)

Omelette

(Opción: jamón/queso/verduras, elegir 2. Si quieres los 3, +60)
+Toast (con manteca)

(Sustituir los toasts por un Croissant +60)

Just White Omelette

Solo claras (Mismas opciones como el Omelette) + Toast (con manteca)
(Sustituir los toasts por un Croissant +60)

Montevideo Omelette 600

(jamón/queso/verduras/guarnición de panceta crocante/
salsa holandesa) + Toast (con manteca)
(Sustituir los toasts por un Croissant +60)

Agrega (extra): Palta +80/Panceta porción +150/

queso Brie porción +200/Gravlax porción +200/

Salsa Holandesa +60/Tomate +60

*** Icons Only * Bump your Brunch - CAVIAR**

Agrega 10 gramos de Black River Caviar con tu plato

(de Rio Negro, el primer productor de caviar Malossol Oscietra en el hemisferio sur) **950**

Dulce

Macarons (sin gluten) 100
chocolate, limón o café

Croissant 110

Pain au chocolat 130

Cinnamon roll 150

Croissant con almendras 220

Pain au chocolat con almendras 220

Cookies de chip de chocolate 120

Trufa de chocolate y almendras (sin gluten) 100

Crème Brûlée (sin gluten) 250

Carrot Cake 250

Pecan Pie (tarta de pecan) 320

New York Cheesecake (salsa de arándanos) 320

Ensalada de fruta (sin gluten) 250

Yogur y granola 220

Yogur, granola y fruta 260

Panera (pan de masa madre, mermelada, manteca) 140

Toppings: Dulce de leche / Queso crema /

Manteca y Mermelada +60

Café Gourmand 450

Café ☐ Té con degustación de 3 mini postres
(crème brûlée, carrot cake, pecan pie, trufa,
macaron de café, macaron de chocolate
o macaron de limón)

Café Muy Gourmand 520

Café ☐ Té con degustación de 4 mini postres
(☐ con un grande + un mini postre)
(no incluye: el cheese ni pecan)

Con Pan

Nuestro pan francés casero con
fermentación de masa madre desde 2016

Croque Monsieur 380

Sándwich caliente con jamón,
queso, manteca

Croque Español 420

Sándwich caliente con jamón Serrano,
tomate, queso, manteca

Croque Madame 480

Croque Monsieur con 2 huevos fritos

Grilled Cheese 340

Sándwich caliente con queso, manteca
(agrega tomate +60)

Sandwich de Jamón Serrano 360

Jamón Serrano, tomates, rúcula, manteca

Olímpico 480

Jamón media cura, tomates, lechuga,
queso, mayonesa, dos huevos planchados

BLT 360

Sándwich de panceta, lechuga,
tomate, mayonesa

Crudité 380

Sándwich verdes, verduras crudas,
mayonesa (vegano - pedir sin mayonesa)
(extra jamón o queso +60)

Tartine de Gravlax 360

Tartine de pan con salmón Gravlax y palta

Avotoast 330

Tartine de pan con palta y queso crema

Con Croissant

Hojaldre croissant francés pur beurre,
hecho con 100% manteca

Avo Croissant 400

Croissant con palta y queso crema

Croissant'wich caliente 320

Jamón y queso (solo queso o solo jamón 260)

Croissant'wich Español 350

Jamón Serrano, tomate y queso

Croissant'wich Gravlax 420

Salmón Gravlax y palta

Croissant'wich Brie 390

Queso Brie, rúcula, tomates cherry y
reducción de balsámico

Croissant'wich Serrano 380

Jamón Serrano, rúcula, tomates cherry

Breakfast Croissant'wich 390

Queso, panceta, huevo frito

Olímpico Croissant'wich 420

Jamón media cura, tomates, lechuga, mayonesa,
queso, huevo planchado

Agrega (extra): Palta +80/Tomate +60/

Queso crema +60/Huevo frito +60/

Panceta porción +150

*** Icons Only ***

CAVIAR Bump

Agrega 10 gramos de Black River Caviar

(de Rio Negro, el primer productor de caviar Malossol Oscietra
en el hemisferio sur)

950

Bebidas Frías

150

Bebidas caseras y naturales

(Incluidas en los combos Gourmand sin suplemento)

Limonada + almíbar de jengibre (300 ml)

Sparkling Limonada + almíbar de jengibre (con soda) (300 ml)

Iced Tea* Passion Tango de Sinfonía Mónica Devoto (300 ml)

Kombucha (300 ml)

Cold Brew Café* (300 ml)

Exprimido de naranja (220 ml)

Agua mineral Salus (1 l jarra) o Agua soda Cismar/sifón* (1 l jarra)

(*sin azucar)

—

Jarra de Limo o Iced Tea o Kombucha o Cold Brew (640 ml) **300**

Jarra de Exprimido de naranja (640 ml) **450**

TIPSY. Con alcohol

Mimosa (Espumante + exprimido) **200**

Espumante (una copa) **240**

Kir Royal (crème de cassis + espumante) **260**

French 75 (gin + jugo de limón + sirope + espumante) **280**

Aperol Spritz (Aperol + espumante + soda) **300**

Kombucha Spritz (Aperol + kombucha + espumante) **300**

Limoncello Spritz (Limoncello casero + espumante + soda) **300**

Coffee Negroni (Gourmand Licor de Café + Campari + gin) **320**

Negroni Sbagliato (Campari + Carpano vermut rosso + espumante) **320**

Campari Naranja (Campari + exprimido) **300**

"Russian Yes, Putin No" Latte (Iced Latte + Gourmand Licor de Café) **300**

Hard Brew (Cold Brew + Gourmand Licor de Café) **280**

Espresso Martini (Vodka + espresso + sirope) **300**

Cerveza - 437 ml - Malafama IPA o Lager (Uruguay) **280**

Ricard (aperitivo del Sur de Francia, sabores de anís) **220**

Whiskey Jameson Irish **200**

TIPSY. Servicio Mimosa

(1 botella de Espumante Demi Sec + una jarra de exprimido) hasta 4 copas **980**

(con Espumante extra Brut Brisas +100)

Vino por botella

Breesti Sauvignon Blanc (blanco) o Cabernet Sauvignon (tinto) o Rosado **600**

De Lucca Merlot (vino natural) (tinto) **700**

Café / Bebidas calientes

Servimos a la temperatura perfecta (65°) para no quemar la bebida, si prefieres más caliente, por favor pedi a tu moz@

(Incluidas en los combos Gourmand sin suplemento)

Espresso doble o ristretto doble (2 shots de espresso) **150**

Long Black (2 shots + agua caliente en taza chica) **170**

Americano (2 shots + agua caliente en taza grande) **170**

Flat white (2 shots + leche caliente en taza chica) **210**

Cortado doble (2 shots cortado con leche caliente en taza chica) **210**

Cappuccino (2 shots + leche caliente en bol parisino) **210**

Latté (1 shot + leche caliente en taza grande) **210**

Iced latté (1 shot + leche fría + hielo) **220**

Especiales

(en los combos Gourmand suplemento +60)

Dulceccino (Latté + dulce de leche) **270**

Mochaccino (Latté + chocolate) **270**

Hot Chocolate (Leche caliente + chocolate) **270**

Iced cappuccino (2 shots de espresso + leche + hielo) **250**

Hot Chocolate chico para niños **200**

(en los combos Gourmand suplemento +120)

Iced Mocha/Dulce/Hot Chocolate **300**

Con leche adicional (caliente o fría) **+40**

Con leche de avena **+60**

Otro shot de espresso **+40**

Gourmand Licor de Café con tu café (hecho con nuestro café) **+150**

Té (Sinfonía de Mónica Devoto) **190** (con leche adicional (caliente o fría) **+40**)

Passion Tango: Té negro con arándanos, rosa mosqueta, pimienta roja frambuesa

Dulce Seducción: Té verde con trozos de turrón, almendras, miel y notas de vainilla

Six Apples: Té negro blendado con trozos de manzana y brotes de saúco

Earl Grey: Té negro proveniente de la región india de Darjeeling, suavemente aromatizado con trozos de bergamota

Naranja Sudafricana: Rooibos orgánico con lemongrass y cáscara de naranja

Té negro: Ceylán, el mismo té que usamos para hacer nuestro Kombucha

No servimos refrescos **Menos Coca, más vida**