Wifi: Gourmand_clientes - Contraseña/Password: Tipsy2026

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)

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)

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*)

*** 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

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 indique a su moz@ al momento de tomar el pedido

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 @cafegourmand.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

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 o 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 o Té con degustación de 4 mini postres
(o con un grande + un mini postre)
(crème brûlée, carrot cake; no incluye el pecan pie)

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
Croissan'wich caliente 320
Jamón y queso (solo queso o solo jamón 260)
Croissan'wich Español 350
Jamón Serrano, tomate y queso
Croissan'wich Gravlax 420
Salmón Gravlax y palta
Croissan'wich Brie 390
Queso Brie, rúcula, tomates cherry y
reducción de balsámico
Croissan'wich Serrano 380
Jamón Serrano, rúcula, tomates cherry
Breakfast Croissan'wich 390
Queso, panceta, huevo frito
Olímpico Croissan'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

Bresesti 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 pedí 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 blendeado 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**