

Dulce

Macarons (sin gluten) 80
chocolate, limón o café

Croissant 95
Pain au chocolat 110
Cinnamon roll 120
Croissant con almendras 170
Pain au chocolat con almendras 170

Cookies de chip de chocolate 95
Trufa de chocolate y almendras (sin gluten) 80

Crème Brûlée (sin gluten) 240
Carrot Cake 240
Brownie mi-cuit 240
Tarte au citron 240

Yogur y granola 200
Yogur, granola y mermelada 230

Café Gourmand 370 por persona

Café ☒ Té con degustación de 3 mini postres
(trufa, crème brûlée, carrot cake, macaron de café,
macaron de chocolate o macaron de limon)
(para 2 personas 740)

Café Muy Gourmand 440 por persona

Café ☒ Té con degustación de 4 mini postres
(☒ con un grande + un mini postre)
(para 2 personas 880)

Salado

Con Pan

Nuestro pan francés casero con fermentación de masa madre desde 2016

Croque Monsieur 360

Sándwich caliente con jamón + queso + manteca

Croque Madame 450

Croque Monsieur con 2 huevos fritos

Grilled Cheese 320

Sándwich caliente con queso + manteca
(con/sin tomate)

Sandwich de Jamón Serrano 360

Jamón Serrano, tomates, rúcula, manteca

BLT 340

Sándwich de panceta, lechuga + tomate

Crudité 340

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

Tartine de Gravlax 340

Tartine de pan con salmón Gravlax y palta

Avotoast 310

Tartine de pan con palta y queso crema

*Agrega Palta +80/Agrega tomate +60/Queso crema +60
Agrega un Huevo frito +60/Panceta porción +150*

* Icons Only *

CAVIAR Bump

Agregar 10 gramos de Black River Caviar con tu plato
(de Rio Negro, el primer productor de caviar Malossol
Oscietra en el hemisferio sur)
+950 pesos

Con Croissant

Hojaldre croissant francés pur beurre, hecho con 100% manteca

Avo Croissant 380

Croissant con palta y queso crema

Croissan'wich caliente \$300

Jamón y queso (solo queso o solo jamón \$230)

Croissan'wich Gravlax 400

Salmón Gravlax y palta

Croissan'wich Brie 360

Queso Brie, rúcula, tomates cherry y
reducción de balsámico

Croissan'wich Serrano 340

Jamón Serrano, rúcula, tomates cherry

Breakfast Croissan'wich 350

Queso, panceta, huevo frito

Con Chipa Waffle

Waffle salado hecho con fécula de mandioca y quesos
(sin gluten)

Chipa Waffle solo 200

(supp queso crema +60)

Waffle Monsieur 400

Chipa Waffle relleno con jamón y queso

Waffle Madame 500

Chipa Monsieur con dos huevos fritos

Waffle & Sides 400

Chipa Waffle con palta, huevo frito y panceta

Waffle Veggie 400

Chipa Waffle con palta, huevo frito y tomate

Gravlax Waffle 430

Chipa Waffle salmon Gravlax y palta

Serrano Waffle 400

Chipa Waffle con jamón Serrano, palta, rúcula, tomate
cherry

Brie Waffle 400

Chipa Waffle con queso Brie, rúcula, tomate cherry y
reducción de balsámico

Bebidas Frías

Bebidas caseras y naturales

130

- 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 (opción cortado con soda) (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 azúcar)
-
- Jarra de Limo o Iced Tea o Kombucha o Cold Brew (600 ml) **230**
- Jarra de Exprimido de naranja (600 ml) **340**

TIPSY. Bebidas con alcohol

Mimosa (Espumante + exprimido) **180**

Espumante (una copa) **220**

Kir Royal (crème de cassis + espumante) **250**

French 75 (gin + jugo de limón + sirope + espumante) **250**

Aperol Spritz (Aperol + espumante + soda) **260**

Negroni Sbagliato (Campari + vermut Carpano rosso + espumante) **300**

Kombucha Spritz (Aperol + kombucha + espumante) **260**

Campari Naranja (Campari + exprimido) **250**

"Russian Yes, Putin No" Latte (Iced Latte + Licor de Café) **250**

Hard Brew (Cold Brew + Gourmand Licor de Café) **250**

Espresso Martini (Vodka + Espresso + sirope) **250**

Shot de Gourmand Licor de Café (con nuestro Voulez-Vous café) **150**

Cerveza - 437 ml - Malafama IPA o Lager (Uruguay) **250**

Ricard (aperitivo del Sur de Francia, sabores de anís) **180**

Whiskey Jameson Irish **180**

TIPSY. Servicio Mimosa

(1 botella de Espumante Demi Sec + una jarra de exprimido) **800**

(con Espumante extra Brut Brisas +100)

Vino por botella

Bresesti Sauvignon Blanc (blanco) o Cabernet Sauvignon (tinto) **550**

Café / Bebidas calientes

Direct trade de Nariño, Colombia, café de single origin tostado en Gourmand. Servimos a temperatura perfecta (65°) para no quemar la bebida, si prefieres más caliente, por favor pedí a tu moz@.
(Incluidas en los menús y combos sin suplemento)

Espresso double o ristretto doble (2 shots) **130**

Long Black - 2 shots de espresso + agua (taza chica) **150**

Americano - 2 shots de espresso + agua (taza grande) **150**

Americano Cortado (Americano + leche caliente) **170**

Cortado doble/Flat white (2 shots de espresso) **170**

Cappuccino (2 shots de espresso) **170**

Latté (1 shot de espresso) **170**

Iced latté (1 shot de espresso + leche + hielo) **190**

Especiales (en los combos Gourmand *suplemento +60*)

Dulceccino (Latté + dulce de leche) **250**

Mochaccino (Latté + chocolate) **250**

Hot Chocolate (Leche caliente + chocolate) **250**

Iced cappuccino (2 shots de espresso + leche + hielo) **230**

Hot Chocolate chico para niños **180**

Con leche de avena **+60**

Otro shot de espresso **+40**

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

Té (Sinfonía de Mónica Devoto) **170** (té con leche 190)

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