

Tardes en Gourmand (horario 15:00-20:00)

Dulce

Macarons \$80
chocolate, limón o café

Croissant \$85

Pain au chocolat \$95

Cinnamon roll \$95

Croissant con almendras \$150

Pain au chocolat con almendras \$150

Cookies de chip de chocolate \$85

Trufa de chocolate y almendras \$80

Crème Brûlée \$240

Carrot Cake \$240

Brownie mi-cuit \$240

Ensalada de fruta \$240

Yogur, fruta y granola \$230

Café Gourmand \$370 por persona

Café ☐ Té con degustación de 3 mini postres

(trufa, crème brûlée, carrot cake o macaron (café, chocolate o limón)
(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)

Croque Monsieur **\$340**

(Sándwich caliente con jamón + queso + manteca)

Croque Madame **\$430**

(Croque Monsieur con 2 huevos fritos)

Grilled cheese **\$300**

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

Sandwich de jamón serrano **\$320**

(Jamón serrano, tomate cherry, rúcula, manteca)

Tartine de gravlax **\$320**

(Tartine de pan con palta y salmón gravlax)

Avotoast **\$280**

(Tartine de pan con queso crema y palta (+ huevo frito +50))

(Con croissant)

Avo Croissant **\$350**

Croissant con queso crema y palta (+ huevo frito +50)

Croissant'wich caliente **\$280**

Jamón y queso (solo queso \$230)

Croissant'wich gravlax **\$380**

(palta y salmón gravlax)

Croissant'wich Brie **\$320**

(queso brie, rúcula, tomates cherry y reducción de balsámico)

Croissant'wich Serrano **\$290**

(jamón serrano, rúcula, tomates cherry)

Agrega (extra) Palta, (más) Queso o un Huevo frito +50

Bebidas Frías

120

- Limonada + almibar de jengibre (300 ml)
- Iced Tea con frutos rojos Sinfonia de Mónica Devoto* (300 ml)
 - Kombucha (300 ml)
 - Cold Brew Café* (300 ml)
 - Exprimido de naranja (220 ml)
(*sin azúcar)

—
Agua mineral (jarra) o Agua soda/sifón* (jarra) **100**

—
Jarra de Limo o Iced Tea o Kombucha o Cold Brew (600 ml) **220**
Jarra de Exprimido de naranja (600 ml) **320**

Con alcohol

- Mimosa** (Espumante + exprimido) **180**
 - Espumante** (una copa) **220**
- Kir Royal** (crème de cassis + espumante) **250**
- Campari Naranja** (Campari + exprimido) **250**
- Aperol Spritz** (Aperol + espumante + soda) **260**
- "Russian Yes, Putin No" Latté Iced Latte** + Gourmand Licor de Café **250**
- Shot de Gourmand Licor de Café** (hecho con nuestro Voulez-Vous café) **150**
- Cerveza** - 437 ml - Matalafama IPA o Lager (Uruguay) **250**
- Ricard** (aperitivo del Sur de Francia, sabores de anís) **150**
 - Whiskey Jameson Irish** **160**

Servicio de Mimosa

(1 botella de Espumante + una jarra de exprimido) **800**
(con Espumante Brut Brisas +100)

Café / Bebidas calientes

(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) **160**
- Cortado doble/Flat white (2 shots de espresso) **160**
- Cappuccino (2 shots de espresso) **160**
 - Latté (1 shot de espresso) **160**
- Iced latté (1 shot de espresso + leche + hielo) **180**

Especiales (en los combos Gourmand suplemento +50)

- Dulcecino (Latté + dulce de leche) **230**
 - Mochaccino (Latté + chocolate) **230**
- Hot Chocolate (Leche caliente + chocolate) **230**
- Iced cappuccino (2 shots de espresso + leche + hielo) **220**
 - Hot Chocolate chico para niños **160**
- Té (Sinfonia de Mónica Devoto) **160**
 - Con leche de avena (Hey Nude) **+50**
 - Otro shot de espresso **+40**
- Gourmand Licor de Café con tu café (hecho con nuestro Voulez-Vous café) **+100**

Consultanos por nuestra carta de vinos por botella

No servimos refrescos

Menos Coca, más vida