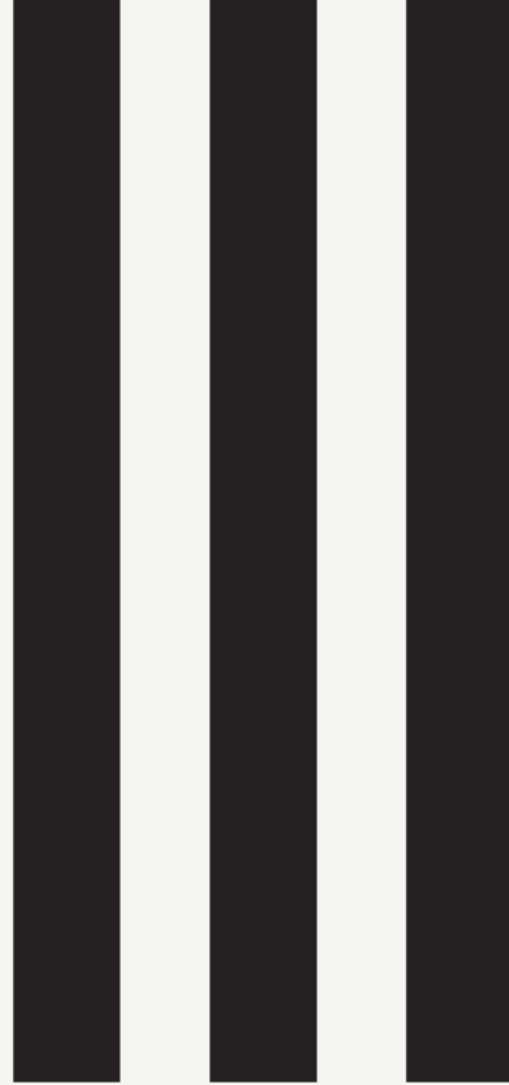


Menú

Desayunos dulces

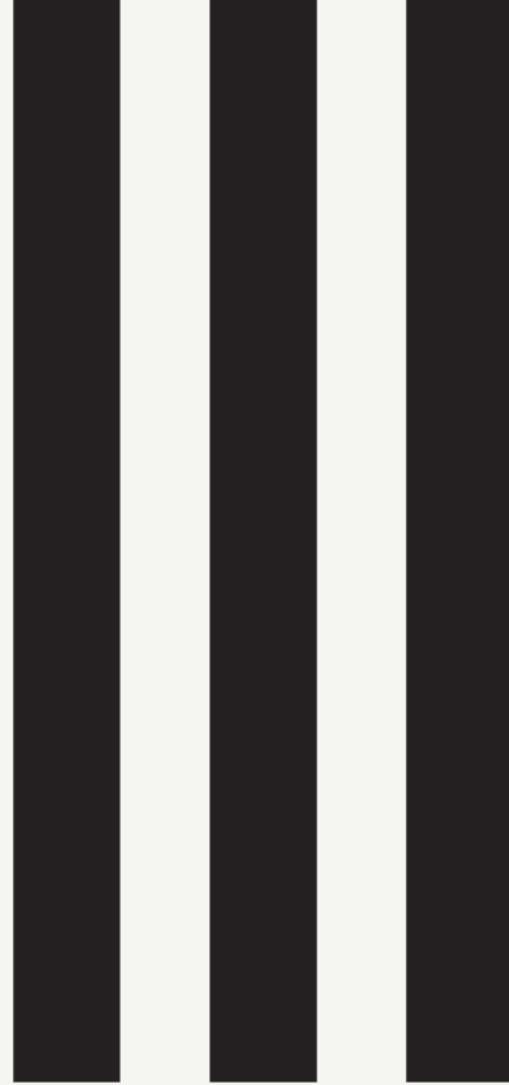
AVENA BRULÉE	Q.80.00
Avena brulée flameada con azúcar morena, manzanas caramelizadas y almendras rostizadas.	
YOGURT FRUTO DEL ÁRBOL	Q.90.00
Yogurt griego hecho en casa, peras en rosa de jamaica, granola de arándanos y pecanas rostizadas, miel de manzanilla y vainilla.	
PLATO DE FRUTAS	Q.90.00
Frutas de la estación.	
ALASKAN FRENCH TOAST	Q.90.00
Pan brioche relleno de queso crema y moras, miel de maple, salsa de frutos del bosque.	
BOURBON FRENCH TOAST	Q.90.00
Pan brioche relleno de crema de vainilla y caramelo bourbon.	
SMORE'S FRENCH TOAST	Q.90.00
Pan brioche relleno de crema de chocolate y marshmallow.	
TARTÍN PERA AL CAMEMBERT	Q.90.00
Queso camembert, pera confitada en rosa de jamaica, pecanas y miel de abeja infusionada con vainilla.	



Menú

Desayunos salados

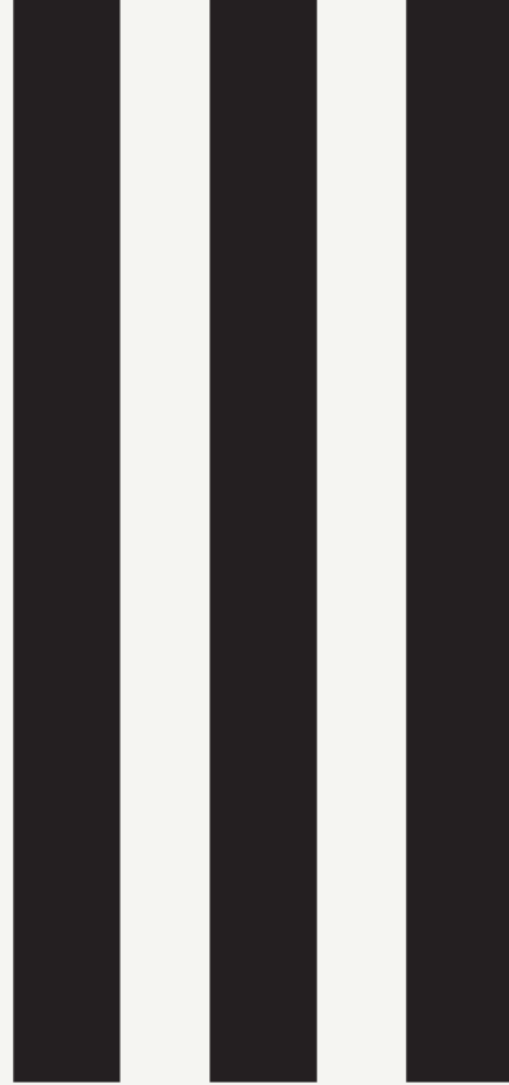
SHAKSHUKA CHAPINA	Q.80.00
Huevos horneados, con salsa de pache, chips de tortilla y queso asado El Rebaño.	
CHILAQUILES DIVORCIADOS	Q.90.00
Chips de tortilla, queso asado, salsa de tomate y salsa de miltomate y huevos horneados.	
TARTÍN DE SALMÓN	Q.90.00
Salmón gravlax, aguacate, huevo al gusto, arúgula y tomates confitados.	
TARTÍN DE GUACAMOLE	Q.90.00
Guacamol con chile jalapeño, queso feta, huevo al gusto y tomates confitados.	
BENEDICTINOS DE SALMÓN	Q.90.00
Huevos beneditinos sobre pan brioche, salmón gravlax, queso crema de eneldo y arúgula.	
BENEDICTINOS DE HONGOS SILVESTRES	Q.90.00
Benedictinos sobre pan brioche, hongos salvajes rostizados y arúgula.	
BENEDICTINOS DE AGUACATE	Q.90.00
Benedictinos sobre medio aguacate, tomates confitados y arúgula.	
BENEDICTINOS DE TOCINO	Q.90.00
Benedictinos sobre pan brioche, tocino, arúgula, huevo poche y tomates confitados.	



Menú

Desayunos salados

BENEDICTINOS DE JAMÓN	Q.80.00
Benedictinos sobre pan brioche, jamón, arúgula, huevo poche y tomates confitados.	
OMELETTE HONGOS SALVAJES	Q.90.00
Hongos salvajes ostra y shitake, puerros rostizados con hierbas y queso de cabra.	
OMELETTE CAPRESSE	Q.90.00
Tomates, queso asado con óregano, tomates deshidratados e infusión de albahaca.	
OMELETTE MEDITERRÁNEA	Q.90.00
Chiles pimientos, berenjenas rostizadas, hongos, queso feta y tomates confitados.	
CROQUE MONSIEUR	Q.90.00
Pan brioche, bechamel al brie, jamón y huevo poche.	
CROQUE MADAME	Q.90.00
Pan brioche, bechamel al brie, jamón y huevo poche.	
PANINI DE PATO	Q.90.00
Panini de pato confitado, queso Camembert Terciopelo, mostaza, arúgula y salsa de sauco.	



Menú

Tablas

TABLA DE CHARCUTTERIE Q.80.00
Pato confitado, paté, queso Canto Lavado, queso Trufado, queso Sagrado Amanecer, prosciutto, jamón serrano, mostaza, pistachos y fruta confitada.

TABLA DE QUESOS Q.90.00
Degustación de quesos artesanales trufados, Sagrado Atardecer, brie, Canto Lavado El Rebaño, higos confitados, miel infusionada y tostadas de granos.

Bebidas

MIMOSA Q.80.00
PASSION FRUIT MIMOSA Q.80.00
SANGRÍA MIMOSA Q.80.00
APEROL SPRITZ Q.80.00
CHANDON GARDEN SPRITZ Q.80.00
PASSION FRUIT SANGRÍA Q.80.00
SANGRÍA ROSÉ Q.80.00
TINTO DE VERANO Q.80.00
MOJITO Q.80.00
BLOODY MARY Q.80.00
JARRAS DE TINTO DE VERANO Q.80.00
JUGO DE NARANJA Q.80.00
JUGO DE CRANBERRIES Q.80.00
SMOOTHIE DE MARACUYÁ Q.80.00
SMOOTHIE DE BERRIES Q.80.00
SMOOTHIE TROPICAL Q.80.00