

BRUNCH
SAN
VALENTIN

DOMINGO 16 DE FEBRERO
DE 10:00 A.M. A 2:00 P.M.



BRUNCH

• SAN VALENTIN •

QUICHÉ DE HONGOS

Pasta Sable, Duxelle de Hongos, Mix de Quesos y Ensalada Verde

Shortbread Pastry, Mushroom Duxelle, Cheese Mix, and Green Salad

¢4.500 i.i.

CROQUE MADAME

Emparedado Gratinado de Jamón y Mix de Quesos, Salsa Bechamel, Huevo, Ensalada Verde

Gratinated Ham and Mixed Cheese Sandwich, Bechamel Sauce, Egg, Green Salad

¢7.200 i.i.

HUEVOS COCOTTE

Huevos, Salsa Bechamel, Hongos Salteados y Tomates Cherry al Horno con Tostadas de Pan

Eggs, Bechamel Sauce, Sautéed Mushrooms, and Roasted Cherry Tomatoes with Toasted Bread

¢5.000 i.i.

TOSTADAS FRANCESAS

Mermelada de Higo y Mango, con una Espuma de Crema Inglesa y Vainilla

Fig and Mango Jam with a Crème Anglaise and Vanilla Foam

¢5.500 i.i.

ENSALADA NIÇOISE

Atún a La Parrilla, Papas Asadas, Vainicas al Vapor, Mayonesa de Atún, Huevo Duro y Aceite de Oliva Extra Virgen

Grilled Tuna, Roasted Potatoes, Steamed Green Beans, Tuna Mayonnaise, Hard-Boiled Egg, and Extra Virgin Olive Oil

¢6.400 i.i.

CREPA DE FRESA

Rellena de Crema Pastelera con Fresas Deshidratadas, Almíbar, Sorbete de Fresa

Filled with Pastry Cream, Dehydrated Strawberries, Syrup, and Strawberry Sorbet

¢3.500 i.i.



BRUNCH • SAN VALENTIN •

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO
¢1.400 i.i.

CAFÉ CON LECHE
¢2.000 i.i.

CAPUCCINO
¢2.000 i.i.

ESPRESSO
¢1.400 i.i.

TÉ TWININGS
¢1.500 i.i.

CÓCTELES

HUGO SPRITZ
Licor de Flor de Sauco,
Vino Espumante, Soda
Elderflower Liqueur,
Sparkling Wine, Soda
¢5.000 i.i.

MIMOSA
Espumante,
Jugo de Naranja
Sparkling Wine,
Orange Juice
¢3.000 i.i.

BELLINI
Vino Espumante,
Licor de Melocotón,
Sparkling Wine, Peach Liqueur
¢4.300 i.i.

IRISH COFFEE
Whiskey Tullamore Dew,
Café, Azúcar, Crema
Tullamore Dew Whiskey,
Coffee, Sugar, Cream
¢4.500 i.i.

KIR ROYAL
Vino Espumante, Licor de Casis
Sparkling Wine, Crème de Cassis
¢4.200 i.i.

CARAJILLO
Licor 43, Espresso
¢3.800 i.i.

