

Coleccion Verano



PETIT GATEAU CAFÉ

Entradas

Tabla de Quesos

\$180

Queso crema con nuez, arándanos, aceitunas verdes, pretzel, jamón serrano, queso Nueva Zelanda, pera e higos.

Pera al vino blanco

\$110

Pera al vino blanco perfumada con anís estrella y canela, acompañada de queso crema salado con pistachos

Ratatouille

\$110

Vegetales rostizados, berenjena, pimiento morrón, calabaza junto a una reducción de tomate.

Tapas clásicas

\$100

2 pzas. Chistorra

2 pzas. Queso crema e higo

2 pzas. Queso provolone y cherry



Entradas

Costalitos de pollo

\$90

6 pzas. Costalitos de pasta won-ton
relleno de pollo agridulce

Empanadas uruguayas

\$140

2 pzas. Rellenas de carne de res,
aceitunas, huevo y queso Nueva
Zelanda

Ensalada de frutos rojos

\$100

Mix de lechugas, frutos rojos, queso de
cabra y ajonjolí caramelizado





Acompáñalos con:

- *Papas cambray al romero limón*
- *Vegetales salteados*
- *Ensalada de la casa*

Plato Fuerte

Rib Eye

\$300

200 g de carne Xo previo a la cocción

Lonja de salmón al hinojo -limón \$300

Hamburguesa Petit

\$220

Molida de res con mix de especias, tocino, salsa de queso cheddar, mostaza Dijon, mermelada de chile cuaresmeño, jitomate, pepinillos, lechuga.

Baguette de Chistorra y pera \$180

Chistorra, espinaca, queso crema, pera, nuez y miel.

Pechuga empanizada

\$195

Rellena de espinaca, queso Nueva Zelanda y champiñones



Plato Fuerte



Tokio

\$195

Ramen con base de tonkotsu, fondo de cerdo perfumado con alga wuakame, hongo shitake y jengibre, fideo tamago wave, huevo cocido, elote, vegetales salteados, naruto y lomo de cerdo tipo chashu

Grilled cheese

\$175

Sandwich de queso a la parrilla acompañado de salsa pomodoro y ensalada

Florescia

\$180

Pasta rigatoni en salsa pomodoro con un toque de crema, acompañado de salmón y queso parmesano

Lasagna

\$190

Espinacas, zetas y ricotta, acompañada de bechamel y pomodoro



Specialité

Cuac!

\$195

Mousse de mango con corazón de cremoso de maracuyá, acompañado de cubos de mango fresco y una ligera espuma de lima-limón que aporta frescura y equilibrio a cada bocado

Damiana

\$185

Pequeños cocos de chocolate amargo y aceite de coco, ralladura de coco, rellenos de una suave crema de coco perfumada con un toque de Malibú. Acompañados de sablé de coco, cubos de mango fresco, shots de coco y delicadas palmeras de sucrée que evocan la esencia de un paraíso tropical.

Fidelli di Amore

\$195

Delicado corazón de mousse de queso crema y ralladura de naranja con centro de compota de frutos rojos, vino tinto y anís estrella, acompañado de pétalos cristalizados, frambuesa nitrógenada e higos frescos

Salem

\$185

Gatito de mousse de café con corazón de ganache de chocolate amargo y café, acompañado de una suave crema de mantequilla y tierra sablé que aporta contraste de textura y profundidad de sabor.

Saturno

\$195

Esfera de mousse de yogur griego con centro de compota de durazno, menta y curry, envuelta en un delicado casco de chocolate amargo. Acompañada de tierra de cacao y gel de mango que aportan profundidad, textura y un contraste tropical al conjunto





Specialité

Aperol Spritz

Aperol prosseco, agua mineral

\$160

Carajillo

\$90

Copa de clericot

\$100

Sakura

Clásico gin tonic de frutos rojos

\$165

Bruma botánica

Pepino romero tonic y ginebra

\$155

Zazil

Chai con licor de café

\$80

Granizados

\$85

- *Pepino limón*
- *Tuna Uva*
- *Mango menta*
- *Frutos rojos*
- *Tinto de verano*
- *Guanábana con albahaca*



Boissons chaudes

Americano \$40

Cappuccino \$45

Espresso \$35

Espresso tonic \$65

Espresso bombón \$65

Espresso Hanoi \$60
con espuma tradicional vietnamita a base de huevo

Mokaccino \$50
con espuma tradicional vietnamita a base de huevo

Affogato Di Davide \$120
cremoso gelatto con espuma tradicional vietnamita a base de huevo

Chocolat Brûlé \$85
chocolate oaxaqueño acompañado con malvaviscos y una fógata

Dulce lluvia \$60
café americano acompañado de una nube de algodón de azúcar



Lattes

Latte clásico	\$70
Matcha	\$60
Taro	\$60
Chai	\$60
Leche dorada	\$60
Mazapán	\$70

Sodas

Coca Cola	\$40
Agua mineral	\$45



