

PETIT DÉLICE

Pâtisserie française



🍞 French Toasts

Canela \$190

Crema Chantilly · miel de maple · canela · azúcar glass

Del Bosque \$230

Crema Chantilly · mermelada de frutos rojos · frambuesas y arándanos frescos · azúcar glass

Bananuez \$215

Crema Chantilly · miel de maple · plátano fresco · nueces de Castilla · azúcar glass

🍌 Le Petit Matin

Le Parfait \$159

Granola · yoghurt natural · miel de abeja · plátano · frutos rojos

Bowl de Frutas \$165

Frutas de temporada · yoghurt natural · granola · mermelada de frutos rojos

🍞 Croques

— con croissant o pan rústico —

Croque Monsieur \$185

Jamón de pavo · queso suizo · salsa bechamel

Croque Madame \$205

Nuestro Croque Monsieur con un huevo estrellado

🍞 Sandwiches

— con pan rústico hecho en casa —

Breakfast Sandwich \$195

Aguacate · huevos revueltos · tocino · queso suizo · mayonesa de chipotle

Turkey BLT \$195

Tocino · lechuga orejona · tomate · jamón de pavo · aderezo de mostaza y miel

Club Délice \$225

Pollo al romero y paprika · tocino · jamón de pavo · queso suizo · lechuga orejona · tomate · pepinillos · mayonesa

Petit Joseph \$240

Arrachera · queso gouda · cebolla morada · guacamole

★ Especialidades

Sopa de Cebolla \$205

Con crutones y queso gouda gratinado

Quiche Lorraine \$195

Tarta tradicional francesa · jamón de pavo · queso gouda

Avocado Tartine \$189

Guacamole · aguacate · tomate cherry · queso panela · pepitas · ajonjolí · cilantro

+ Huevo \$30 · + Salmón ahumado \$98

🍳 Huevos

Huevos Benny \$235

Salmón ahumado · espinaca asada · dos pochados · salsa holandesa · brioche

Benedictinos de Jamón Serrano \$235

Jamón serrano · pan rústico · dos pochados · salsa holandesa · papas al horno

Omelette Ham & Cheese \$195

Tres huevos · jamón de pavo · queso gouda · papas al horno · pan rústico

Omelette del Huerto \$195

Tres claras · salsa de pimiento morrón · espinaca · queso de cabra · pepitas de calabaza · pan rústico

Chilaquiles \$195

Salsa roja de la casa con chile guajillo · frijol refrito · huevo estrellado · crema · queso panela · cebolla morada · cilantro · aguacate

+ Pollo \$80 · + Arrachera \$95

Veggie Plate \$195

Camote · jocoque · dos pochados · aguacate · ensalada de tomate y pepino · salsa de pimiento morrón · ajonjolí · perejil

Tartine Noruega \$235

Salmón ahumado · queso crema · huevos revueltos · alcaparras · cebolla morada

Shakshuka \$220

Salsa de paprika y comino · chistorra · dos estrellados · queso feta · perejil · cilantro

Scramble Ranchero \$210

Frijoles en grano · tres revueltos · guacamole · confitado de tomate con cebolla · crema · cebolla encurtida

🍞 Panes Dulces

· Croissant

· Pain au chocolat

· Croissant de almendra

· Pain au chocolat y almendra

· Brioche

· Panqué de manzana canela

· Nube de almendra

· Brioche de chispas

· Petit Pecano

· Rol de canela

· Brioche suiza

y más en nuestra vitrina...

🍌 Pâtisseries

· Chou Chantilly

· Éclair de chocolate

· Macaron de frambuesas

· Crème brûlée

· Mil Hojas

· Pavlova

· Tarta de manzana

· Tarta de limón

· Tarta de arándanos

· Explosión de chocolate

· Charlotte

y más en nuestra vitrina...

Cierra los ojos y déjate llevar a Francia.
La Chef Céline y su equipo despiertan
antes que la ciudad para crear, fermentar
y hornear — con el savoir-faire francés
como alma y la obsesión por lo artesanal
como promesa.

MARTES — DOMINGO

8:00 AM — 5:00 PM

DESAYUNOS & BRUNCH HASTA LAS

3 PM