

CroqMidi \$520

Sugerencia del día, postre del día

Menú niño \$490

Tagliatelle, helado dos sabores

TARTINE CON GUARNICIONES

Salmón ahumado, \$780
brioche, palta, huevo perfecto, brotes

Queso de cabra, \$620
pan integral, tapenade verde, palta, tomate

Jamón crudo, pavé de campo, \$660
pesto, pimiento asado, queso de cabra, albahaca

Langostino al ajillo, \$890
pavé tradición, tomate confitado

Guarnición: tabulé de quinoa, mix verde, verdura asada, tomate cebolla morada, papa al romero

Adicional huevo perfecto \$60

SANDWICH BAGUETTE

Jamón cocido, queso ahumado, manteca \$450

Jamón crudo, rúcula, aceite de oliva \$550

Jamón crudo, rúcula, queso ahumado, \$620
aceite de oliva

Verdura asada, tapenade negra, \$490
tomate confitado, hierbas frescas

Cæsar: pollo, salsa cæsar, \$490
rúcula, tomate confitado

Filet de ternera, cebolla caramelizada, \$620
mozzarella, salsa Aeropostal

Lomo cerdo, cebolla caramelizada, \$620
mozzarella, salsa Aeropostal

Adicional dos guarniciones: \$130

tabulé de quinoa, mix verde, verduras asadas, tomate cebolla morada, papas al romero

WOK

Lomo de Cerdo, fideo de ramen, \$780
verduras, salsa Aeropostal

Pollo, arroz integral, verdura, \$670
salsa teriyaki

Filet de ternera, cebolla confitada, fideo \$780
de ramen, verduras, jengibre, salsa aeropostal

Verdura, arroz integral, \$670
castaña de cajú, hierbas, salsa teriyaki

Adicional huevo perfecto \$60

ENSALADA

Caesar nuestra manera \$670

Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto \$870

Queso azul, fruta braseada, \$870
jamón crudo, huevo perfecto, nueces

Pastel de salmón, salsa griega, \$730
tabulé de Quinoa, mix verde

Adicional huevo perfecto \$60

BISTRÓ

Dúo empanadas caprese \$250

Dúo empanadas de entraña \$330

Trio empanada con dos guarniciones \$520

Salmón ahumado de la casa, brioche \$550

Salmón ahumado de la casa, \$1250
langostino al ajillo, brioche

Musaka de cordero \$780

Ojo de bife, verduras asadas \$1240

Ojo de bife, salsa Aeropostal, \$1470
papa al romero



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

PASTA

Sorrentino Bistró	\$590
Raviolino de ricota y verdura, pesto, cherry, hierbas	\$560
Spaghetto con camarón	\$870
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$780
Lasaña	\$750
Tagliatelle, pesto, cherry, albahaca	\$510
Lasaña vegetariana de harina de sarraceno	\$780
<i>Adicional huevo perfecto</i>	<i>\$60</i>

HUEVO REVUELTO

Con pan baguette

Huevos revueltos queso	\$220
Huevos revueltos bacón	\$280
Huevos revueltos salmón ahumado	\$330

TOSTADO

Pan de miga, jamón, queso	\$260
Pan integral, palta, tomate, albahaca	\$260

TOSTADA

Con queso crema o manteca, dulce

Tostada de pan baguette tradición	\$210
Tostada de pan de salvado	\$210
Tostada de pan integral	\$210
Tostada de Brioche	\$280

YOGURT &

ENSALADA DE FRUTA

Yogurt con miel y granola	\$170
Yogurt con frutas	\$170
Ensalada de fruta	\$170

POSTRE GOURMAND

Cheesecake frutos rojos o chocolate o maracuyá o naranja	\$250
Crumble tibio, helado pistacho, chantilly	\$250
Chiboust dulce de leche, helado Ferruccio Rocher, salsa caramelo	\$250
Brownie tibio, mousse dulce de leche, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$250
Brownie tibio, helado de mascarpone de frutos rojos, chantilly, coulis de frutos rojos	\$250

MACARON

HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher, coulis de frambuesa	\$250
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$250
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de frambuesa	\$250
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$250



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

.

COPA HELADA

HELADO FERRUCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$250
Brownie:	\$370
Helado dulce de leche, Helado de frambuesa, mousse de dulce de leche, salsa caramelo, macaron naranja	
Banana Split:	\$370
Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rocher, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	
Copa de la reina:	\$370
helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	
Copa Aconcagua:	\$370
Helado Ferruccio Rocher, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	

ENCAT BRILLAT

Con un café (mediano o chico) o Té Inti Zen, jugo de naranja mediano o limonada

Encat facturas: Dos facturas	\$310
Encat croissant jamón y queso: Un croissant jamón y queso	\$310
Encat Macaron: Dos macarons Brillat	\$350
Encat tostado: Tostado	\$420
Adicional 2 macarons	\$170

CICLO BRILLAT

Con un café doble o té en hebras o limonada o Té helado, jugo de naranja mediano

Ciclo budín: Porción de budín limón/amapola	\$350
Ciclo Eclair: Eclair	\$350
Ciclo tostadas: Tostada baguette	\$410
Ciclo Brioche: Tostada brioche	\$490
Ciclo tarta: Porción de tarta	\$410
Ciclo entremet: Porción entremet,	\$490
Ciclo Brillat: Porción de tarta, un croissant jamón y queso	\$510
Ciclo Bistró: Porción de tarta, medio tostado	\$470
Ciclo Macaron: Tres macarons, un croissant jamón y queso	\$540
Adicional 2 macarons	\$170

DESAYUNO

Con un café doble o Té en hebras, jugo de naranja mediano o limonada

Clásico: Tostada baguette	\$430
Clásico+: Clásico, yogurt	\$520
Brioche: Tostada brioche	\$520
Brioche+: Brioche, yogurt	\$610
Francés: Croissant, pan de chocolate	\$410
Francés+: Francés, yogurt	\$480
Bistró: Croissant Jamón y queso, factura, yogurt	\$560
Anna: Huevo bacón, dos facturas, yogurt	\$650
Escandinavo: Huevo escandinavo, croissant Jamón y queso, yogurt	\$830
Adicional 2 Macarons	\$170



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

.

BRUNCH

Con un café doble o Té en hebras, jugo a elección

Tradición: Huevo a elección, \$960
tartine palta y tomate, yogurt, dos facturas

Bistró: Huevo a elección, \$1120
palta y tomate, croissant jamón y queso,
ensalada de fruta, yogurt, factura

Brillat: Salmón ahumado, huevo con bacón, \$1430
tartine palta y tomate, ensalada de fruta,
yogurt, una factura, lemon pie

Adicional 2 Macarons \$170

DIRECTO DEL MARMOL

Factura \$70

Macaron \$100

Croissant jamón y queso \$130

Porción Budín limón amapola \$170

Trío de Macarons \$270

Eclair \$130

Alfajor petit écolier \$120

Brownie \$170

Porción de Tarta \$140

Porción de Selva \$140

Entremet Individual \$160

Petits gateaux \$190

LIMONADA

Limónada: Limón, soda, azúcar \$210

Limónada oriental: \$210
Limón, soda, azúcar, jengibre

Limónada mentolada: \$210
Limón, soda, azúcar, menta

Limónada Brillat: \$250
Limón, naranja, soda, azúcar, jengibre

LICUADO

Licuado Frambuesa: \$310
Frambuesa, manzana, banana

Licuado Frutilla: \$310
Frutilla, naranja, sandía

Licuado Pera: Pera, banana, limón \$250

Licuado Kiwi y Palta: \$310
Kiwi, palta, banana, manzana, limón

Licuado del día \$230

JUGO ENERGÉTICO

Tónica Anna: Zanahoria, naranja, \$330
limón, jengibre

Vitaminæ: Manzana, zanahoria, \$330
limón, jengibre

Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta \$330

TÉ GOURMAND EN HEBRAS

Hermé: Té, tres macarons \$390

Brillat: Té, lemon pie, macaron, \$490
shot dulce de leche

Cuorelato: \$470
Té helado, macaron helado Cuorelato



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

TÉ HELADO

Con leche opcional

Té verde, limón, jengibre	\$220
Té verde, limón, menta	\$220
Té Orange Earl Grey:	\$220
Blend cítrico, té negro en hebras con cascaritas de naranja, bergamota y clavo de olor	
Té Chai con leche:	\$220
Mezcla de té negro en hebras con especias masala	
Té Hibisco:	\$220
Flores de hibisco, pétalos de rosa mosqueta, manzana, canela, almíbar de cardamomo	

CAFÉ & TÉ

Café chico	\$110
Café mediano	\$130
Café doble	\$170
Café con leche	\$190
Descafeinado	\$190
Té	\$110
Té Inti Zen	\$130
Té en hebras	\$170
<i>Adicional leche</i>	<i>\$50</i>
<i>Adicional Crema o crema chantilly</i>	<i>\$60</i>
<i>Adicional almíbar cardamomo o vainilla</i>	<i>\$40</i>

CAFÉ GOURMAND

Montmartre: Eclair y macaron	\$350
Hermé: Tres macarons	\$370
Trois: Tres trufas	\$260
Brillat: Macaron, trufa, shot mousse dulce de leche	\$320

CAFÉ ESPECIAL

Los cafés especiales se pueden pedir frappé

Mediano cardamomo:	\$160
Café, crema chantilly, almíbar cardamomo	
Mediano vainilla:	\$160
Café, crema chantilly, almíbar vainilla	
Café Moka	\$190
Cappuccino clásico	\$250
Cappuccino acaramelado	\$270
Café Brillat: Café doble, chantilly, almíbar cardamomo, chocolate	\$290
Café Leche condensada: Café doble, leche de condensada, chantilly	\$290

CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$190
Submarino Brillat:	\$250
Barra de chocolate, crema chantilly, caramelo, vainilla	
Chocolatada clásica	\$190
Chocolatada Brillat:	\$250
Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

.

TÉ EN HEBRAS

Las hebras de nuestros té de origen y blends de té, están seleccionadas y elaboradas por TEHANI, de los refinados jardines de Camellia Sinensis de Oberá, Misiones, Argentina. Sin agroquímicos ni pesticidas.

TÉ NEGRO - 4 minutos de infusión \$170

Té negro de origen: Hebras premium, sabor intenso, cosecha de selección

Berries Black Tea: Mezcla de hebras de té negro, arándanos rojos, hibiscus y pétalos de rosa mosqueta

Orange Earl Grey: Blend cítrico, té negro en hebras con cascaritas de naranja, bergamota y clavo de olor

Vanilla Black Tea: Blend dulce y suave, mezcla de hebras de té negro, vainilla y miel.

Chai: Mezcla de té negro en hebras con especias masala

Smoked Tea: té negro en hebras ahumado. Cosecha de selección. La Ruta del té en una taza. (Este blend es ideal para maridar con salado o solo)

TE VERDE - 3 minutos de infusión \$170

Té verde de origen: Hebras grandes, liberan antioxidantes y vitaminas como recién cosechado

Ginger Green Tea: Mezcla de hebras de té verde con jengibre, menta y lemongrass.

Flower Green Tea: Mezcla floral de té verde en hebras, pétalos de rosa, rosa mosqueta, jazmín y frutilla

INFUSIÓN - 5 a 8 minutos de infusión \$170

Rooibos Blend: Arbusto sudafricano, suave y dulce, libera antioxidantes, vitaminas y minerales. Sin teína y cafeína.
Blend con frutos rojos y menta

Camomille: Blend de flores de manzanilla y miel

Hibisco: Flores de hibisco, pétalos de rosa mosqueta, manzana y canela

Cocoa: Blend dulce y aromático. Cascarilla de cacao, té rojo, vainilla y canela

OTRA

Jugo de naranja mediano	\$130
Jugo de naranja mediano grande	\$220
Agua mineral	\$130
Agua saborizada	\$130
Gaseosa 500ml	\$130
Panera tercio baguette	\$60

BEBIDA ALCOHÓLICA

Cerveza Aeropostal 500ml	\$250
Copa Vino	\$180
Copa Espumante	\$210
Familia Crotta, Comienzos Chardonnay	\$490
Lurton Piedra Negra, Pinot Gris	\$810
Lurton Piedra Negra, Vuela Rosado	\$970
Chandon Extra Brut	\$810
Familia Crotta, Comienzos Bonarda	\$490
Alta Vista, Premium, Malbec	\$910
Atamisque, Catalpa Pinot Noir	\$1190
CarinaE, cuvée Brigitte	\$810



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería