

CroqMidi \$450

Sugerencia del día, postre del día

Menú niño \$420

dúo de empanadas, tomate, papa

TARTINE CON GUARNICIONES

Salmón ahumado, \$680
brioche, palta, huevo perfecto, brotes

Queso de cabra, \$540
pan integral, tapenade verde, palta, tomate

Jamón crudo, pavé de campo, \$570
pesto, pimiento asado, queso de cabra, albahaca

Langostino al ajillo, \$780
pavé tradición, tomate confitado

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

Adicional huevo perfecto \$50

SANDWICH BAGUETTE

Jamón cocido, queso ahumado, manteca \$390

Jamón crudo, rúcula, aceite de oliva \$480

Jamón crudo, rúcula, queso ahumado, \$540
aceite de oliva

Verdura asada, tapenade negra, \$430
tomate confitado, hierbas frescas

Cæsar: pollo, salsa cæsar, \$430
rúcula, tomate confitado

Filet de ternera, cebolla caramelizada, \$540
mozzarella, salsa Aeropostal

Lomo cerdo, cebolla caramelizada, \$540
mozzarella, salsa Aeropostal

Adicional dos guarniciones: \$120
tabulé de quinoa, mix verde, verduras asadas,
tomate cebolla morada, papas al romero

WOK

Lomo de Cerdo, fideo de ramen, \$680
verduras, salsa Aeropostal

Pollo, arroz integral, verdura, \$580
salsa teriyaki

Filet de ternera, cebolla confitada, fideo \$680
de ramen, verduras, jengibre, salsa aeropostal

Verdura, arroz integral, \$580
castaña de cajú, hierbas, salsa teriyaki

Adicional huevo perfecto \$50

ENSALADA

Caesar nuestra manera \$590

Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto \$760

Queso azul, fruta braseada, \$760
jamón crudo, huevo perfecto, nueces

Pastel de salmón, salsa griega, \$640
tabulé de Quinoa, mix verde

Tabulé de Quinoa, verdura, \$630
fruta, salsa griega

Adicional huevo perfecto \$50

BISTRÓ

Dúo empanada caprese \$220

Dúo empanada de entraña \$290

Trio empanada con dos guarniciones \$450

Salmón ahumado de la casa, brioche \$480

Salmón ahumado de la casa, \$1090
langostino al ajillo, brioche

Musaka de cordero \$680

Ojo de bife, verduras asadas \$1080

Ojo de bife, salsa Aeropostal, \$1280
papa al romero

Filet de salmón, manteca azafrán \$1180



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

PASTA

Sorrentino Bistró	\$510
Raviolino de ricota y verdura, pesto, cherry, hierbas	\$480
Spaghetto con camarón	\$760
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$680
Tagliatelle, tapenade, verdura, cherry, ciboulette	\$440
Tagliatelle, pesto, cherry, albahaca	\$440
Lasaña vegetariana de harina de sarraceno	\$680
Adicional huevo perfecto	\$50

HUEVO REVUELTO

Con pan baguette

Huevos revueltos queso	\$190
Huevos revueltos bacón	\$240
Huevos revueltos salmón ahumado	\$290

TOSTADO

Pan de miga, jamón, queso	\$230
Pan integral, jamón, queso	\$230
Pan integral, palta, tomate, albahaca	\$230

TOSTADA

Con queso crema o manteca, dulce

Tostada de pan baguette tradición	\$170
Tostada de pan de salvado	\$170
Tostada de pan integral	\$170
Tostada de Brioche	\$240

YOGURT &

ENSALADA DE FRUTA

Yogurt con miel y granola	\$150
Yogurt con frutas	\$150
Yogurt, menta, pepino, aceite de oliva	\$150
Ensalada de fruta	\$150

POSTRE GOURMAND

Cheesecake frutos rojos o chocolate o maracuyá o naranja	\$210
Crumble tibio, helado pistacho, chantilly	\$210
Chiboust dulce de leche, helado Ferruccio Rocher, salsa caramelo	\$210
Brownie tibio, mousse dulce de leche, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$210
Brownie tibio, helado de mascarpone de frutos rojos, chantilly, coulis de frutos rojos	\$210

MACARON

HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher, coulis de frambuesa	\$210
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$210
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de frambuesa	\$210
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$210



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

COPA HELADA

HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$210
Brownie:	\$320
Helado dulce de leche, helado mascarpone de frutos rojos, mousse de dulce de leche, salsa caramelo, macaron naranja	
Banana Split:	\$320
Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rocher, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	
Copa de la reina:	\$320
Helado de frambuesa, helado pistacho, merengue, chantilly, coulis de frambuesa, macaron de limón	
Copa Aconcagua:	\$320
Helado Ferruccio Rocher, helado pistacho, merengue, chantilly, maracuyá, macaron maracuyá	

ENCAT BRILLAT

Con un café (mediano o chico) o Té Inti Zen, jugo de naranja mediano	
Encat facturas: Dos facturas	\$260
Encat croissant jamón y queso:	
Un croissant jamón y queso	\$260
Encat Macaron: Dos macarons Brillat	\$290
Encat tostado: Tostado	\$360
Adicional 2 macarons	\$140

CICLO BRILLAT

Con un café doble o té en hebras, jugo de naranja mediano	
Ciclo budín:	\$290
Porción de budín limón/amapola	
Ciclo Eclair: Eclair	\$290
Ciclo tostadas: Tostada baguette	\$340
Ciclo Brioche: Tostada brioche	\$410
Ciclo tarta: Porción de tarta	\$340
Ciclo entremet: Porción entremet, un croissant jamón y queso	\$450
Ciclo Brillat: Porción de tarta, un croissant jamón y queso	\$420
Ciclo Bistró: Porción de tarta, medio tostado	\$390
Ciclo Macaron: Tres macarons, un croissant jamón y queso	\$450
Adicional 2 macarons	\$140

DESAYUNO

Con un café doble o Té en hebras, jugo de naranja mediano	
Clásico: Tostada baguette	\$360
Clásico+: Clásico, yogurt	\$430
Brioche: Tostada brioche	\$430
Brioche+: Brioche, yogurt	\$500
Francés: Croissant, pan de chocolate	\$330
Francés+: Francés, yogurt	\$400
Bistró:	\$470
Croissant Jamón y queso, factura, yogurt	
Anna: Huevo bacón, dos facturas, yogurt	\$540
Escandinavo: Huevo escandinavo, croissant Jamón y queso, yogurt	\$690
Adicional 2 Macarons	\$140



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

BRUNCH

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

Tradición: Huevo a elección, \$830
tartine palta y tomate, yogurt, dos facturas

Bistró: Huevo a elección, \$980
palta y tomate, croissant jamón y queso,
ensalada de fruta, yogurt, factura

Brillat: Salmón ahumado, huevo con bacón, \$1250
tartine palta y tomate, ensalada de fruta,
yogurt, una factura, lemon pie

Adicional 2 Macarons \$140

DIRECTO DEL MARMOL

Factura \$60

Macaron \$80

Croissant jamón y queso \$110

Porción Budín limón amapola \$150

Trío de Macarons \$210

Eclair \$110

Alfajor petit écolier \$100

Brownie \$150

Porción de Tarta \$120

Porción de Selva \$120

Entremet Individual \$140

Petits gateaux \$170

LIMONADA

Limónada: Limón, soda, azúcar \$180

Limónada oriental: \$180
Limón, soda, azúcar, jengibre

Limónada mentolada: \$180
Limón, soda, azúcar, menta

Limónada Brillat: \$210
Limón, naranja, soda, azúcar, jengibre

LICUADO

Licuado Frambuesa: \$250
Frambuesa, manzana, banana

Licuado Frutilla: \$250
Frutilla, naranja, sandía, albahaca

Licuado Pera: Pera, banana, limón \$210

Licuado Kiwi y Palta: \$250
Kiwi, palta, banana, manzana, limón

Licuado de fruta de temporada del día \$190

JUGO ENERGÉTICO

Tónica Anna: Zanahoria, naranja, \$260
limón, jengibre

Vitaminæ: Manzana, zanahoria, \$260
limón, jengibre

Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta \$260

TÉ GOURMAND EN HEBRAS

Hermé: Té, tres macarons \$330

Brillat: Té, lemon pie, macaron, \$410
shot dulce de leche

Cuorelato: \$390
Té helado, macaron helado Cuorelato



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

TÉ HELADO

Con leche opcional

Té verde, limón, jengibre	\$180
Té verde, limón, menta	\$180
Té Orange Earl Grey:	\$180
Blend cítrico, té negro en hebras con cascaritas de naranja, bergamota y clavo de olor	
Té Chai con leche:	\$180
Mezcla de té negro en hebras con especias masala	
Té Hibisco:	\$180
Flores de hibisco, pétalos de rosa mosqueta, manzana, canela, almíbar de cardamomo	

CAFÉ & TÉ

Café chico	\$90
Café mediano	\$110
Café doble	\$140
Café con leche	\$160
Descafeinado	\$160
Té	\$95
Té Inti Zen	\$110
Té en hebras	\$140
Adicional leche	\$40
Adicional Crema o crema chantilly	\$50
Adicional almíbar cardamomo o vainilla	\$30

CAFÉ GOURMAND

Montmartre: Eclair y macaron	\$290
Hermé: Tres macarons	\$310
Trois: Tres trufas	\$210
Brillat: Macaron, trufa, shot mousse dulce de leche	\$260

CAFÉ ESPECIAL

Los cafés especiales se pueden pedir frappé

Mediano cardamomo:	\$130
Café, crema chantilly, almíbar cardamomo	
Mediano vainilla:	\$130
Café, crema chantilly, almíbar vainilla	
Café Moka	\$160
Cappuccino clásico	\$210
Cappuccino acaramelado	\$230
Café Brillat: Café doble, chantilly, almíbar cardamomo, chocolate	\$240
Café Leche condensada: Café doble, leche de condensada, chantilly	\$240

CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$160
Submarino Brillat:	\$210
Barra de chocolate, crema chantilly, caramelo, vainilla	
Chocolatada clásica	\$160
Chocolatada Brillat:	\$210
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 \$140

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 \$140

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 \$140

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	\$110
Jugo de naranja mediano grande	\$190
Agua mineral	\$110
Agua saborizada	\$110
Gaseosa 500ml	\$110
Panera tercio baguette	\$50

BEBIDA ALCOHÓLICA

Cerveza Aeropostal 500ml	210\$
Copa Vino	\$170
Copa Espumante	\$190
Familia Crotta, Comienzos Chardonnay	\$440
Lurton Piedra Negra, Pinot Gris	\$810
Lurton Piedra Negra, Vuela Rosado	\$810
Chandon Extra Brut	\$810
Familia Crotta, Comienzos Bonarda	\$440
Alta Vista, Premium, Malbec	\$810
Atamisque, Catalpa Pinot Noir	\$980
CarinaE, cuvée Brigitte	\$810



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería