

Ciclo Desayuno y Media tarde, Brunch

De 8.00 a 12.00 y de 15.00 a 19.00

Los ciclos son elaborados con croissant, pan de chocolate, pan, tarta, entremet y macaron, de receta típicamente francesa firma del laboratorio de Sabores Brillat Savarin Las opciones de pan son: Pavé tradición, Pavé de campo, Pan de leche, pan integral 100% y Orgánico.

Los ciclos son servidos con una infusión a elección o una limonada y un jugo de naranja mediano

Parisien : Croissant o pan de chocolate	\$4400
Clásico : Tostada de pan a elección con manteca o queso crema, con nuestro dulce de fruta o dulce de leche	\$5500
Lyon : Huevo revuelto clásico a elección con sus tostadas de pan a elección	\$5900
Nice : Tostado de jamón y queso con su pan a elección	\$5900
Bordeaux : Crostón de palta, tomate y huevo con pan a elección	\$6600
Belleville: Croissant de jamón y queso, Yogurt con granola y miel o Fruta	\$5900
Champs Elysées: Tostada de pan brioche con manteca o queso crema, con nuestro dulce de fruta o dulce de leche	\$8100
Montmartre: Huevo revuelto con Bacon, Croissant o Pan de chocolate, Yogurt con granola y miel o Fruta	\$8700
Escandinavo : Huevo revuelto con salmón ahumado con sus tostadas de pan a elección, yogurt con granola y miel o fruta	\$9900
Tarde Brillat : Una tarta a elección según tres propuestas del día Brillat Savarin	\$5900
Tarde Savarin : Un entremet (postre contemporáneo combinando mousse, insert de textura y sabores, biscuit francés y un glaçage) a elección según dos propuestas del día Brillat Savarin	\$8000
Brunch Bistró: Huevo a elección, Crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	\$13400
Brunch Brillat: Salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, Crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	\$19800

Recomendamos para maridar con los ciclos:

Fruta \$1900, Yogurt con granola y miel \$2100, Queso crema \$1300, Palta \$2300



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

CON NUESTROS PANES BRILLAT SAVARIN

Pavé tradición, Pavé de campo, Pan de leche, integral
100% Orgánico.

Tostada con queso crema o manteca, Dulce de frutas o dulce de leche, pan a elección	\$3300
Tostadas Brioche	\$6200
Tostado de jamón y queso pan a elección	\$4300
Crostón de palta y tomate pan a elección	\$4300
Crostón de palta, tomate, huevo revuelto, pan a elección	\$4700
Huevo revuelto Clásico (Natural, Queso o Bacon), pan a elección	\$3900
Huevo revuelto con Salmón ahumado, pan a elección	\$6000

EMPANADA Y SANDWICH

Empanada caprese	\$3900
Empanada entraña	\$4800
Tabla de 6 empanadas	\$11900
Sandwich Jamón cocido, queso ahumado, manteca pan ciabatta	\$5900
Tomate, palta, queso ahumado, pan ciabatta	\$6900
Jamón crudo, rúcula, queso ahumado, pan ciabatta	\$7900

DELICATESSEN BRILLAT

Croissant	\$1500
Pan de chocolate	\$1500
Pan de chocolate Macaronado	\$1500
Croissant jamón y queso	\$2700
Macaron	\$2200
Alfajor petit écolier	\$2200
Porción de Tarta	\$3900
Selva negra	\$3900
Eclair	\$5300
Entremet Individual	\$4700
Petit Gateaux	\$6500

POSTRE GOURMAND

Cheesecake chocolate o maracuyá o naranja	\$4500
Crumble tibio, helado pistacho, chantilly	\$4500
Brownie tibio, helado de mascarpone de frutos rojos, chantilly, coulis de damasco	\$4500

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher	\$7400
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque	\$7400
Cuorelato almendra, helado pistacho	\$7400
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche	\$7400

COPA HELADA, HELADO

FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$7400
De Agua: frambuesa.	
De Crema: Ferruccio Rocher, Mascarpone con frutos rojos, dulce de leche, pistacho	
Banana Split: Banana, helado de dulce de leche y Ferruccio Rocher	\$8300
Copa de la reina: Helado mascarpone con frutos rojos y pistacho	\$8300
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher y pistacho	\$8300



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

.