

Descuento pago en efectivo -15%

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	\$6000
Clásico : Tostada de pan a elección con manteca o queso crema, con nuestro dulce de fruta o dulce de leche	\$7600
Lyon : Huevo revuelto clásico a elección con sus tostadas de pan a elección	\$8200
Nice : Tostado de jamón y queso con su pan a elección	\$8200
Bordeaux : Crostón de palta, tomate y huevo con pan a elección	\$9000
Belleville: Croissant de jamón y queso, Yogurt con granola y miel o Fruta	\$8200
Champs Elysées: Tostada de pan brioche con manteca o queso crema, con nuestro dulce de fruta o dulce de leche	\$11200
Montmartre: Huevo revuelto con Bacon, Croissant o Pan de chocolate, Yogurt con granola y miel o Fruta	\$11800
Escandinavo : Huevo revuelto con salmón ahumado con sus tostadas de pan a elección, yogurt con granola y miel o fruta	\$13400
Tarde Brillat : Una tarta a elección según tres propuestas del día Brillat Savarin	\$8200
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	\$10800
Brunch Bistró: Huevo a elección, Crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	\$18200
Brunch Brillat: Salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, Crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	\$26600

Recomendamos para maridar con los ciclos:

Fruta \$2700, Yogurt con granola y miel \$3200, Queso crema \$1900, Palta \$3200



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	\$4700
Tostadas Brioche	\$8400
Tostado de jamón y queso pan a elección	\$6000
Crostón de palta y tomate pan a elección	\$6000
Crostón de palta, tomate, huevo revuelto, pan a elección	\$6500
Huevo revuelto Clásico (Natural, Queso o Bacon), pan a elección	\$5400
Huevo revuelto con Salmón ahumado, pan a elección	\$8200

EMPANADA Y SANDWICH

Empanada caprese	\$6200
Empanada entraña	\$7400
Tabla de 6 empanadas (3 caprese, 3 entraña)	\$18400
Sandwich Jamón cocido, queso ahumado, manteca pan ciabatta	\$8200
Tomate, palta, queso ahumado, pan ciabatta	\$9300
Jamón crudo, rúcula, queso ahumado, pan ciabatta	\$10800

DELICATESSEN BRILLAT

Croissant	\$2700
Pan de chocolate	\$2700
Chocalmendra	\$3300
Croissant jamón y queso	\$4700
Macaron	\$4700
Alfajor petit écolier	\$3500
Porción de Tarta	\$5000
Selva negra	\$5000
Eclair	\$6900
Entremet Individual	\$6000
Petit Gateaux	\$8300

POSTRE GOURMAND

Cheesecake chocolate o maracuyá o naranja	\$6200
Crumble tibio, helado mascarpone, chantilly	\$6200
Brownie tibio, helado de mascarpone de frutos rojos, chantilly, coulis de damasco	\$6200

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher	\$10200
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque	\$10200
Cuorelato almendra, helado limón	\$10200
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche	\$10200

COPA HELADA, HELADO

FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$10200
De Agua: frambuesa, limón	
De Crema: Ferruccio Rocher, mascarpone con frutos rojos, dulce de leche	
Banana Split: Banana, helado de dulce de leche y Ferruccio Rocher	\$11400
Copa de la reina: Helado mascarpone con frutos rojos y dulce de leche	\$11400
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher y limón	\$11400



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

.