

Menú de DESAYUNO



Los precios incluyen el 13% de IVA
y 10% de impuesto de servicio

PLATO DE FRUTAS _____ ₡ 5.000

Una variedad de frutas tropicales frescas.

**TROPICAL
YOGURT** _____ ₡ 6.000

Yogur natural de la casa y granola, servido con frutas frescas de temporada.

OMELETTE _____ ₡ 6.000

Dos huevos de pastoreo con su preferencia de: queso Turrialba, queso de cabra, jamón, champiñones, tomate, chile dulce y cebolla. Servido con papas mini y ensalada.

**TOSTADAS
FRANCESAS** _____ ₡ 6.000

Pan brioche de la casa servido con mermelada de frutas, coco marañón y sirope de maple.

PANQUEQUES _____ ₡ 6.000

Suaves y esponjosos servidos con banano, fresas, coco tostado y sirope de maple.

**SÁNDWICH
ABIERTO** _____ ₡ 6.000

Una rebanada de pan de masa madre con su preferencia de blanco o integral con guacamole, espinacas, queso Turrialba, tomate cherry y dos huevos de pastoreo a su preferencia.

BURRITO PINTO _____ ₡ 6.000

Tortilla de harina con Gallo Pinto, torta de huevo de pastoreo, queso Turrialba, plátano maduro y natilla. Servido con pico de gallo y guacamole.

**Opción a base de plantas.*

TÍPICO _____ ₡ 8.000

Tradicional Gallo Pinto (arroz y frijoles), dos huevos de pastoreo al gusto, tortillas de la casa, queso Turrialba, guacamole y plátano maduro.

**Opción a base de plantas.*

BEBIDAS CALIENTES

**CAFÉ EN PRENSA
FRANCESA** _____ ₡ 2.600

ESPRESSO _____ ₡ 1.650

ESPRESSO DOBLE _____ ₡ 3.300

AMERICANO _____ ₡ 1.600

CAPPUCCINO _____ ₡ 2.750

LATTE _____ ₡ 2.750

MOCHACCINO _____ ₡ 3.300

MACCHIATO _____ ₡ 2.100

CORTADO _____ ₡ 1.650

LATTE SABORIZADO _____ ₡ 4.200

TÉ SABORIZADO _____ ₡ 1.650

CHOCOLATE CALIENTE _____ ₡ 2.100

BEBIDAS FRÍAS

**JUGO DE
NARANJA NATURAL** _____ ₡ 2.750

**JUGO MIXTO DE FRUTAS
(DE TEMPORADA)** _____ ₡ 2.750

CHOCOLATE FRÍO _____ ₡ 2.100

FRAPPÉ _____ ₡ 5.800

**AGUA
GASIFICADA 750ML** _____ ₡ 4.400

AGUA SIN GAS 750ML _____ ₡ 3.300

MIMOSA _____ ₡ 5.500

BLOODY MARY _____ ₡ 7.400



GLUTEN



LÁCTEOS



SEMILLAS



A BASE DE PLANTAS