

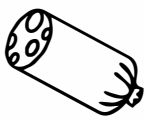
BAGUETTES GOURMET

Arma tu baguette:



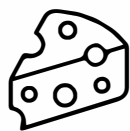
pan

+



1 opción de
carnes frías

+



1 opción de
queso

+



vegetales

+



aderezos



Ingredientes a elegir para tus baguettes o ensaladas

Pastel de nuez
Salchichón de cerveza
Pavo con aceitunas
Pastel de pistache

Queso menonita
Queso cabra
Queso cuadro
Queso cheddar

Pechuga de pavo
Jamón holandés
Pierna húngara
Salami cervelat

Queso menonita
Queso cabra
Queso cuadro
Queso cheddar

Jamón serrano
Chorizo español
Lomo embuchado

Queso brie
Queso camembert
Queso gruyere

BAGUETTE #1

\$110 | MEDIA
BAGUETTE \$65

BAGUETTE #2

\$120 | MEDIA
BAGUETTE \$70

BAGUETTE #3

\$140 | MEDIA
BAGUETTE \$75

AGREGA UN INGREDIENTE EXTRA: **\$35**

ESPECIALES

VEGUETTE

Vegetariana con queso menonita, cabra, cuadro y vegetales.

\$135

LA ARGENTINA

Chorizo argentino, queso menonita y chimichurri.

\$140

ENSALADAS GOURMET



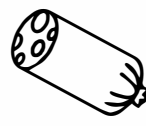
base de lechuga

+



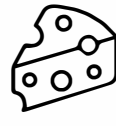
estilo de ensalada

+



carnes frías

+



queso

+



aderezo

DULCE

Manzana, apio, nuez
de la india, arándanos
pimiento amarillo,
aderezo.

SANMI

Aguacate, cacahuates,
jitomate cherry, calabaza,
cebolla morada, aderezo.

THAI

Manzana verde,
aguacate, ajonjolí
caramelizado, pepino,
cebolla frita, aderezo.

VALLE

Durazno, cebolla
morada, aguacate,
nuez, aderezo.

ENSALADA #1

\$120 | MEDIA
ENSALADA \$70

ENSALADA #2

\$135 | MEDIA
ENSALADA \$75

ENSALADA #3

\$150 | MEDIA
ENSALADA \$85

ENSALADA BÁSICA SIN CARNES FRÍAS Y QUESO Completa **\$105** Media **\$60**

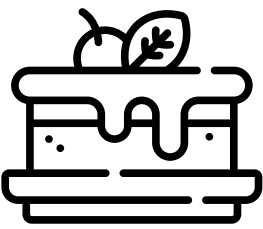
TABULÉ DE QUINOA **\$70**

Aderezos BLUE CHEESE, VINAGRETA, ORIENTAL, MOSTAZA DULCE O BALSÁMICO CON MIEL

PASTELES

ELABORADOS EN
NUESTROS HORNOS

Pídelos por rebanada o completos



SÍGUENOS EN
NUESTRAS REDES.



	PORCIÓN
Casero de zanahoria	\$ 60
Espumoso de guayaba	\$ 60
Exótico de fresa	\$ 70
Tarta de manzana	\$ 60
Tarta de moras y queso	\$ 70
Cake de chocolate	\$ 60
Pay de limón con chocolate blanco	\$ 70
Brownie de chocolate amargo	\$ 35
Cheesecake de canela	\$ 70
Gelatina de yogurt	\$ 35
Panqué de moras y crumble	\$ 95
Panqué de limon	\$ 90

GALLETAS DELI

Galletas de tres chocolates(3 pza)...	\$ 75
Galletas conejito (3 pza)	\$ 90

Pregunta por nuestras mezclas
de temporada.



SIN GLUTEN

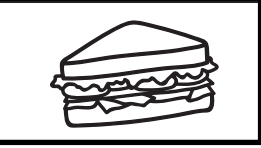
Galletas de chocolate y nuez (3pza)....	\$ 95
---	-------

Pregunta por nuestras opciones sin gluten
en pasteles y galletas.

BARRA DE BEBIDAS



GRILLED SÁNDWICHES Y CROISSANTS



Pechuga de pavo y queso menonita.....	\$ 120
De quesos con manzana y nuez.....	\$ 110
Pierna húngara con queso cheddar y pepinillos.....	\$ 110
Croissant de jamón holandés y queso provolone.....	\$ 120
Croissant de pechuga de pavo con mermelada y mascarpone	\$ 125

BEBIDAS FRÍAS



Horchata espresso.....	\$ 65
Lemon cold brew	\$ 65
Soda jengibre y limón	\$ 65
Cold brew de la casa	\$ 60
Limonada de moras*	\$ 70
Agua de coco	\$ 35
Jugos orgánicos	\$ 70
Sodas	\$ 45
Kombucha	\$ 65
Refrescos	\$ 35
Cervezas artesanales	\$ 60

*lichi o manzana verde.

	M 12 Oz	G 16 Oz	FRÍO		M 12 Oz	G 16 Oz	FRÍO
Americano	\$ 45	\$ 50	\$ 55	Chocolate/cocoa	\$ 55	\$ 60	\$ 65
Cappuccino	\$ 52	\$ 58		Matcha latte	\$ 65	\$ 70	\$ 75
Latte	\$ 52	\$ 58	\$ 65	Chai latte	\$ 65	\$ 70	\$ 75
Latte vainilla	\$ 60	\$ 68	\$ 70	Selección de té	\$ 40	\$ 45	\$ 55
Latte cajeta	\$ 60	\$ 68		Té de jengibre	\$ 55	\$ 60	
Mokaccino	\$ 60	\$ 68	\$ 70	con limón y miel			
Espresso	\$ 40	Doble	\$ 50				
Flat white(8 oz)	\$ 45						

CARGA EXTRA DE CAFÉ + \$15

LECHE VEGETAL + \$10