

## DESAYUNO

*Con un café doble o Té en hebras,  
jugo de naranja mediano o limonada*

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Clásico: Tostada clásica o 2 facturas                                      | \$550  |
| Bistró: Tostada clásica o 2 facturas,<br>crostón tomate y palta, frutas    | \$640  |
| Brioche: Tostada brioche, frutas                                           | \$740  |
| Francés: Croissant jamón y queso<br>pan de chocolate, frutas               | \$620  |
| Anna: Huevo revuelto bacón,<br>Tostada clásica o 2 facturas, frutas        | \$820  |
| Escandinavo: Huevo revuelto escandinavo,<br>Crostón tomate y palta, frutas | \$1010 |
| Adicional 2 Macarons                                                       | \$340  |

## BRUNCH

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

|                                                                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Bistró:                                                                                                                  | \$1450 |
| Huevo a elección, crostón tomate y palta, croissant<br>jamón y queso, frutas, jugo de naranja                            |        |
| Brillat:                                                                                                                 | \$1780 |
| Salmón ahumado, huevo revuelto con queso, crostón<br>tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas, jugo de<br>naranja |        |
| Adicional 2 Macarons                                                                                                     | \$340  |

## HUEVO REVUELTO

*Con pan baguette*

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Huevos revueltos queso          | \$380 |
| Huevos revueltos bacón          | \$480 |
| Huevos revueltos salmón ahumado | \$570 |

## TOSTADO

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Pan de miga, jamón, queso             | \$510 |
| Pan integral, palta, tomate, albahaca | \$510 |

## TOSTADA

*Con queso crema o manteca, dulce*

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Tostada clásica de pan baguette tradición | \$420 |
| Tostada clásica de pan de salvado         | \$420 |
| Tostada clásica de pan integral           | \$420 |
| Tostada clásica mixta                     | \$450 |
| Tostada de Brioche                        | \$520 |

## ENCAT BRILLAT

*Con un café (mediano o chico) o Té Inti Zen,  
jugo de naranja mediano o limonada*

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Encat facturas: Dos facturas                                 | \$520 |
| Encat croissant jamón y queso:<br>Un croissant jamón y queso | \$550 |
| Encat Macaron: Dos macarons Brillat                          | \$620 |
| Encat tostado: Tostado                                       | \$690 |
| Adicional 2 macarons                                         | \$340 |

## CICLO BRILLAT

*Con un café doble o té en hebras o limonada o Té  
helado, jugo de naranja mediano*

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Ciclo budín: budín limón/amapola                           | \$520 |
| Ciclo Eclair: Eclair                                       | \$520 |
| Ciclo tostada: Tostada clásica                             | \$550 |
| Ciclo Brioche: Tostada brioche                             | \$690 |
| Ciclo tarta: Tarta a elección                              | \$690 |
| Ciclo entremet: Entremet a elección                        | \$750 |
| Ciclo Brillat: Tarta a elección<br>croissant jamón y queso | \$820 |
| Ciclo Bistró: Tarta a elección, medio tostado              | \$890 |
| Ciclo Macaron: Tres macarons,<br>croissant jamón y queso   | \$920 |
| Adicional 2 macarons                                       | \$340 |



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

## DELICATESSEN BRILLAT

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Factura                     | \$100 |
| Macaron                     | \$180 |
| Croissant jamón y queso     | \$200 |
| Porción Budín limón amapola | \$290 |
| Trío de Macarons            | \$500 |
| Eclair                      | \$210 |
| Alfajor petit écolier       | \$180 |
| Brownie                     | \$260 |
| Porción de Tarta            | \$280 |
| Porción de Selva            | \$280 |
| Entremet individual         | \$300 |
| Petits gateaux              | \$350 |

## POSTRE GOURMAND

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cheesecake frutos rojos o chocolate o maracuyá o naranja                          | \$520 |
| Crumble tibio, helado pistacho, chantilly                                         | \$490 |
| Brownie tibio, helado de mascarpone de frutos rojos, chantilly, coulis de damasco | \$490 |

## MACARON HELADO CUORELATO

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco       | \$580 |
| Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate | \$580 |
| Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de damasco                       | \$580 |
| Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate            | \$580 |

## TÉ HELADO

### Con leche opcional

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Té verde, limón, jengibre          | \$360 |
| Té verde, limón, menta             | \$360 |
| Té Orange Earl Grey bergamota      | \$360 |
| Té Chai con leche, especias masala | \$360 |
| Té Hibisco, canela, cardamomo      | \$360 |

## COPA HELADA

## HELADO FERRUCIO SOPPELSA

|                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Helado 3 sabores:                                                                                                               | \$490 |
| Mascarpone con frutos rojos, pistacho, dulce de leche, Ferruccio Rochers                                                        |       |
| Brownie:                                                                                                                        | \$650 |
| Helado dulce de leche, Helado de frambuesa, mousse de dulce de leche, salsa caramelo, macaron naranja                           |       |
| Banana Split:                                                                                                                   | \$650 |
| Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate |       |
| Copa de la reina:                                                                                                               | \$650 |
| helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón   |       |
| Copa Aconcagua:                                                                                                                 | \$650 |
| Helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá                         |       |

## LIMONADA

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Clásica                        | \$340 |
| Oriental: Limón, jengibre      | \$340 |
| Mentolada: Limón, menta        | \$340 |
| Mimine: Limón, menta, jengibre | \$410 |

## LICUADO

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Frambuesa manzana, banana    | \$490 |
| Pera, banana, limón          | \$420 |
| Kiwi, banana, manzana, limón | \$490 |
| Licuido del día              | \$420 |

## JUGO ENERGÉTICO

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Tónica Anna: Zanahoria, naranja, limón, jengibre  | \$520 |
| Vitaminæ: Manzana, zanahoria, limón, jengibre     | \$520 |
| Zen: Manzana verde, pepino, limón jengibre, menta | \$520 |



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería

## CAFÉ GOURMAND

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Montmartre: Eclair y macaron                   | \$580 |
| Hermé: Tres macarons                           | \$680 |
| Trois: Tres trufas                             | \$480 |
| Brillat: Macaron, trufa, mousse dulce de leche | \$550 |

## TÉ GOURMAND EN HEBRAS

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| Hermé: Té, tres macarons                             | \$680 |
| Brillat: Té, lemon pie, macaron, shot dulce de leche | \$820 |
| Cuorelato: Té helado, macaron helado Cuorelato       | \$790 |

## CAFÉ ESPECIAL

*Los cafés especiales se pueden pedir frappé*

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Mediano cardamomo con chantilly               | \$280 |
| Mediano vainilla con chantilly                | \$280 |
| Café Moka                                     | \$310 |
| Cappuccino clásico                            | \$420 |
| Cappuccino acaramelado                        | \$430 |
| Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo | \$440 |
| Café Leche condensada con chantilly           | \$440 |

## CAFÉ & TÉ

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Café chico                             | \$190 |
| Café mediano                           | \$220 |
| Café doble                             | \$290 |
| Café con leche                         | \$350 |
| Descafeinado                           | \$350 |
| Té                                     | \$190 |
| Té Inti Zen                            | \$220 |
| Té en hebras                           | \$290 |
| Adicional leche                        | \$70  |
| Adicional Crema o crema chantilly      | \$80  |
| Adicional almíbar cardamomo o vainilla | \$60  |

## CHOCOLATADA & SUBMARINO

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Submarino clásico                                              | \$350 |
| Submarino Brillat:<br>Chocolate, chantilly, caramelo, vainilla | \$410 |
| Chocolatada clásica                                            | \$350 |
| Chocolatada Brillat:<br>Cacao, chantilly, caramelo, vainilla   | \$410 |

## TÉ EN HEBRAS

*Nuestros té de origen y blends, están seleccionados y elaborados por Tehani, Misiones. Sin agroquímicos ni pesticidas.*

### TÉ NEGRO – 4 minutos de infusión \$290

Té negro de origen: Hebras premium

Berries Black Tea: Té negro, arándanos, hibisco y rosa mosqueta

Orange Earl Grey: Té negro, naranja, bergamota y clavo de olor

Vanilla Black Tea: Té negro, vainilla y miel.

Chai: Té negro, especias masala

Smoked Tea: Té negro en hebras ahumado.

### TÉ VERDE – 3 minutos de infusión \$290

Té verde de origen: Hebras grandes Premium

Ginger Green Tea: Té verde, jengibre, menta y lemongrass.

Flower Green Tea: Té verde, rosa, rosa mosqueta, jazmín y frutilla

### INFUSIÓN – 5 a 8 minutos de infusión \$290

Rooibos Blend: Arbusto sudafricano. Sin teína ni cafeína. Blend con frutos rojos y menta

Camomille: Blend de flores de manzanilla y miel

Hibisco: Hibisco, rosa mosqueta, manzana y canela

Cocoa: Té rojo, cascarilla de cacao, vainilla y canela

## OTRA

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Jugo de naranja mediano        | \$260 |
| Jugo de naranja mediano grande | \$390 |
| Agua mineral                   | \$220 |
| Agua saborizada                | \$260 |
| Gaseosa 500ml                  | \$260 |



BRILLAT SAVARIN

LABORATORIO DE SABORES

Pastelería