



S U P R A

B R U N C H

FRUTA DE TEMPORADA \$160.00
GRANOLA
YOGURT

**FRENCH TOAST CON CREMA DE CACAHUATE
Y FRUTOS ROJOS**
Nuestra versión del tradicional Peanut Butter and Jelly
Sandwich en nuestro pan brioche
\$190.00

TOAST CON QUESO MUESTER, PARMESANO Y JAMÓN SERRANO
Nuestra versión salada del clásico pan francés en nuestro pan brioche
\$270.00

BAGEL CON GRAVALAX
Salmón curado en casa, queso crema, alcaparras y cebolla morada **\$300.00**

AVOCADO TOAST
En Pan Campesino se puede complementar
con huevo pochado y/o tocino
\$195.00

HUEVOS POCHADOS CON GRAVALAX
Sobre papas "hash Brown", espárragos y terminados con salsa holandesa
\$270.00

HUEVOS SHASHOUKA
En cazuela, al horno terminados con jocoque y zaatar.
Acompañados de pan pita.
** Se pueden complementar con carne estilo árabe.
\$240.00

ENSALADA NICOISE
Atún fresco, sellado servido con mezcla de lechugas, ejote francés,
papas cambrey y aceitunas Kalamata con aderezo de anchoas.
\$270.00

ENSALADA ASIÁTICA DE POLLO
A la plancha sobre ensalada de col morada, zanahoria, hierbabuena, cilantro
y aderezo oriental
\$190.00

ENSALADA CON SEMILLAS
Betabel, zanahoria, semilla de girasol, semilla de calabaza,
aderezo de cítricos.
\$160.00

BURRATA
Con Betabel arcoíris, y pesto de pepitas
" **\$300.00**

GRILLED CHEESE SANDWICH
En pan Brioche hecho en casa, mezcla de quesos acompañado
de sopa de jitomate
\$230.00

PULLED PORK SANDWICH
Con ensalada de col, acompañado de papitas cambrey rostizadas
" **\$230.00**

COSTILLITAS BBQ
\$310.00