



# 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**