



Súper Brunch

Día del Padre

CEREALES Y FRUTAS

Frutas: Papaya, piña, patilla, kiwi, fresas con sirop de naranja.

Cereales: De la casa, cereales en bolsa mixtos, leche entera, leche de almendras, yogurt natural y kumis.

Jugos: Naranja, mandarina, arazá y gulupa.

QUESOS Y CARNES FRÍAS

Quesos: Queso azul, paipa, queso crema con mermelada de pimientos, scamorza ahumado.

Carnes frías: Gravlax, jamón serrano, jamón York artesanal, chorizo vela.

HUEVOS

Huevos Benedictine.

Al gusto: Jamón, queso mozzarella y sabana, tocineta, maíz, champiñones, tomate, cebolla.

Mini waffles.

CEVICHES

Camarón, pescado, calamar, mango y langostinos acompañados de maíz tierno, aguacate, pimentón, cebolla, leche de tigre, rocoto, ají amarillo, chips de plátano, chips de yuca y tostadas.



Súper Brunch

Día del Padre

SUSHI Y ENSALADAS

Sushi: Philadelphia, california, salmón Skin.

Entradas frías: Rollitos de pimentón con queso crema y jamón.

Ensaladas:

Chilena: Aguacate, atún, tomate y cogollos de Tudela.

Ranchera: Papa cocida con piel, tocineta, cebolla frita, mayonesa y cebollín.

PLATOS PRINCIPALES

Paella negra, roast beef, asado de tira al vino tinto, pollo rotti a las finas hierbas, camarones y muelas de cangrejo al ajillo, yuca frita, papa criolla, habichuelas, zanahoría y maíz a la criolla.

POSTRES

Cheesecake de guayaba, pie de coco, shot de cuajada con melao, shot de cuajada con arequipe, torta de chocolate, torta de zanahoría saludable, shot cremoso de cítricos, dulce de mora y mini oblea con arequipe.

PANES

Pan brioche, pan de corteza, pan baguette, pan de chocolate, mini croissant de mantequilla y pan de banano.

Mantequilla, mermelada, leche, chocolate.