



LA CROISSANTERÍA

25% con tarjetas Platinum, Infinite, Black y tarjetas de débito y crédito Personal Bank.
15% menos con tarjetas de débito Visa y todas las tarjetas de crédito Itaú.



Croissants y otros salados

Clásico	105
Medialuna de manteca	95
Croissant de jamón y queso	260
Scon de queso y hierbas	150
Croissant de Emmental	260
Trenza Danesa	160
Medialuna de jamón y queso	175
Pão de Queijo/Pão de Queijo Relleno	95/160
Croissant de Huevos y Palta con mix de semillas	290
Croissant de Brie con cebollas caramelizadas y almendras tostadas	420
Croissant de Jamón Ibérico con creamcheese y rúcula	420
Croissant de Salmón Noruego con creamcheese y palta	420
Croissant Capresse	280
Croissant Camembert con mix de frutos secos y mermelada de frutos rojos	420

Desde la cocina

Tiempo de preparación 15 minutos



Croissant Deconstruido	480
Croissant clásico acompañado de bacon, huevos revueltos, cherries, palta, mix de semillas.	
Croissant de Bacon y Huevos	320
Croque Monsieur / Croque Madame	300/340
Sándwich de nuestro pan brioche, jamón, queso, cubierto con bechamel a la mostaza dijon, gratinado con emmental / coronado con un huevo frito	
Yogur con granola y fruta	250
Quiche Lorraine clásica	330
con masa integral de semillas	
Quiche de panceta, queso cremoso, jamón choco y palmitos	330
con masa integral de semillas	
Quiche de puerros, hongos Shiitake y queso cremoso	330
con masa integral de semillas	
Quiche Capresse	330
con masa integral de semillas	
PLATO DEL DÍA: Quiche con ensalada y Agua Mineral	390