



LA CROISSANTERÍA

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



Café

Espresso/ Espresso Doble **140/170**

Americano **150**

Cortado **160**

Capuccino **180**

Flat White **220**

Latte **230**

Café Moka **220**

café con barrita de chocolate y leche emulsionada

Latte con Crema y Caramelo **260**

Iced Coffee **160**

Iced Cocoa con Crema y salsa de Chocolate **270**

Iced Latte **240**

Leche vegetal \$60 (Avena Nude o Avéa, Almendras Silk)

Té en hebras Sinfonía por Mónica Devoto **190**

Pasión Tango
Nubes de Caramelo

Tés Premium Harney & Sons **220**

Hot Cinnamon Spice (Té negro, canela, naranja, clavo de olor)
Japanese Sencha/Té Verde
Royal English Breakfast/Kenilworth Ceylon y Kenia Milima(

Agua mineral en botella de vidrio (Con o sin Gas) **130**

Limonada

con menta y jengibre preparada en el momento 15'  **250**

Exprimido Natural de Naranja **250**

Jugo Verde  **260**
agua con gas, pepino, apio, manzana verde

Té Completo para 2 Personas

1 croissant de jamón y queso,
1 croissant dulce a elección,
1 scon de queso y hierbas,
1 medialuna de manteca, **1.080**
1 cookie
2 capuccinos o té twinnings,
2 jugos de naranja chicos

Tiempo de preparación 15 minutos 



LA CROISSANTERÍA

25% con tarjetas Platinum, Infinite, Black y tarjetas de débito y crédito Personal Bank.
15% 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, cheries, 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 dijón, gratinado con emmental / coronado con un huevo frito	
Yogur con granola y fruta	250
Quiche Lorraine clásica con masa integral de semillas	330
Quiche de panceta, queso cremoso, jamón choclo y palmitos con masa integral de semillas	330
Quiche de puerros, hongos Shiitake y queso cremoso con masa integral de semillas	330
Quiche Capresse con masa integral de semillas	330
PLATO DEL DÍA: Quiche con ensalada y Agua Mineral	390



LA CROISSANTERÍA

25% con tarjetas Platinum, Infini, Black y tarjetas de débito y crédito Personal Bank

15% con tarjetas de débito y todas las tarjetas de crédito Visa.



Bollos Dulces

Pain Au Chocolat	230
Croissant de Nutella y Chocolate	260
Croissant de Dulce de Leche y crema de coco	260
Croissant de crema de almendras (frangipane) y peras	260
Croissant de crema pastelera y praliné	250
Croissant de manzana y frosting	250
Carrot Cake con frosting y praliné	260
Budín de naranja y semillas de amapola	240
Budín de caramelo con dulce de leche y baño de chocolate	240
Roll de canela	240
Roll de naranja con quinoto confitado	200

Pain Suisse	290
Alfajor de Pistacho	190
Strudel de peras con nuez y canela	290
Cookie de 3 chips	160
Cookie de avena, miel y coco	160
Cookie de cacao nigeriano rellena de caramelo, chocolate 56% con fleur de sel	160
Cookie de chocolate ecuatoriano 56% con chips de choco	160
Cookie de limón con coco y chips de choco blanco	160

Pâtisserie - Postres

Lemon Pie	290
Finger de Pistache	320
Finger de Maracujá	320
Finger de Nocciola	320