

MENÚ DE DESAYUNO BREAKFAST MENU

DESAYUNO TÍPICO / TYPICAL BREAKFAST - ₡4,995 Ⓛ ⓘ

Gallo pinto, queso blanco, plátano maduro, pico de gallo, huevos a su gusto, y tortillas de maíz.
Gallo pinto, fresh cheese, fried plantains, pico de gallo, eggs of your choice, and corn tortillas.

TÍPICO VEGANO / VEGAN TYPICAL BREAKFAST - ₡4,395 ⓘ

Gallo pinto, aguacate, plátano maduro, pico de gallo, y tortillas de maíz.
Gallo pinto, avocado, fried plantain, pico de gallo, and corn tortillas.

BURRITO AVES - ₡6,295

Gallo pinto, huevos revueltos, aguacate, tocineta, queso y natilla.
Gallo pinto, scrambled eggs, avocado, bacon, cheese and sour cream.

HUEVOS RANCHEROS / RANCHERO EGGS - ₡5,495 ⓘ ⓘ

Huevos fritos en salsa ranchera, tortilla de maíz, frijoles refritos, aguacate y queso.
Fried eggs with ranchero sauce, corn tortillas, refried beans, avocado, cheese.

HUEVOS BENEDICT / EGGS BENEDICT - ₡6,995

Dos huevos pochados, jamón o salmón ahumado sobre un panecillo de la casa, y salsa holandesa.
Two eggs with ham or smoked salmon over homemade bread with hollandaise sauce.

HUEVOS FLORENTINOS / EGGS FLORENTINE - ₡5,995 Ⓛ

Dos huevos pochados y espinaca sobre un panecillo de la casa y salsa holandesa.
Two poached eggs with spinach over homemade bread with hollandaise sauce.

OMELETTES

1. Jamón, queso, tomate y hierbas frescas, servido con ensalada verde y tostadas. ₡5,395
Ham, cheese, tomatoes and fresh herbs, served with green salad and toasted bread.

2. Vegetariano con tomate, cebollino, espinaca, hongos, aguacate y queso, servido con ensalada verde y tostadas. ₡5,395 Ⓛ
Vegetarian with tomato, chives, spinach, mushrooms, avocado and cheese, served with green salad and toasted bread.

3. Salmon ahumado en casa, hierbas frescas, natilla de eneldo, queso, alcacarras y cebolla, servido con ensalada y tostadas. ₡7,395
Homemade smoked salmon, fresh herbs, dill custard, capers and onion, served with green salad and toasted bread.

4. Camarones, tomate, cebollino, queso y alcacarras, servido con ensalada verde y tostadas. ₡6,995
Shrimps, tomato, chives, cheese and capers, served with green salad and toasted bread.

CANASTA DE PANES / BREAD BASKET - ₡6,095 Ⓛ

Pan de chocolate, croissant, pan de la casa, fruta de temporada, mantequilla y mermelada.
Chocolate bread, croissant, house bread, seasonal fruits, butter and jam.

CROISSANT - ₡4,995

*Relleno de jamón y queso, acompañado de frutas de estación.
Ham and cheese filling, served with seasonal fruits.*

CROISSANT REGULAR - ₡3,995 Ⓛ

*Acompañado de frutas de estación.
Served with seasonal fruits.*

CROQUE MADAME - ₡6,695

*El clásico croque madame, acompañado de frutas de estación.
The classic croque madame, served with seasonal fruits.*

PANQUEQUES / PANCAKES

BANANA Y PECANAS / BANANA & PECANS - ₡5,195 Ⓛ

*Panqueques rellenos de banana y nueces pecanas, servidos con sirope de maple.
Pancakes filled with banana y pecans, served with maple syrup.*

FRUTAS DE ESTACIÓN / SEASONAL FRUITS - ₡4,995 Ⓛ

*Panqueques clásicos, servidos con fruta de estación y sirope de maple.
Classic pancakes, served with seasonal fruit and maple syrup.*

BAGELS/TOSTADAS

- 1) **Bagel o tostada con queso crema, mantequilla y mermelada, servido con frutas de temporada.** ₡4,695 Ⓛ
Bagel or toast topped with cream cheese, butter and homemade jam, served with seasonal fruits.
- 2) **Bagel o tostada con arugula, tomates cherry, cebolla morada y queso de cabra, servido con frutas de temporada.** ₡6,795 Ⓛ
Bagel or toast topped with arugula, cherry tomatoes, red onion and goat cheese, served with seasonal fruit.
- 3) **Bagel o tostada con tomate, aguacate, albahaca y aceite de oliva, servido con frutas de temporada.** ₡4,895 Ⓛ
Bagel or toast topped with tomato, avocado, basil and olive oil, served with seasonal fruits.
- 4) **Bagel o tostada con banano y mantequilla de maní, servido con frutas de temporada.** ₡4,895 Ⓛ
Bagel or toast topped with banana and peanut butter, served with seasonal fruits.
- 5) **Bagel o tostada con salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla morada, arugula y aceite oliva, servido con frutas de temporada.** ₡6,995
Bagel or toast with smoked salmon, cream cheese, capers, red onion, arugula and olive oil, served with seasonal fruits.

TOSTADAS FRANCESAS / FRENCH TOAST - ₡5,595

*Acompañado de frutas de temporada, crema batida, y sirope de maple.
Served with seasonal fruits, whipped cream, and maple syrup.*

TRÍO DE TOSTADAS / TRIO TOAST - ₡5,995 Ⓛ

Trío de pan artesanal servido con:

- 1) Tomate salteado, albahaca y cebolla morada.
- 2) Hummus de remolacha y aguacate.
- 3) Mermelada casera de piña, papaya y canela.

Trio of artesanal bread topped with:

- 1) Sautéed tomato, basil, and red onion.
- 2) Beet hummus and avocado.
- 3) Homemade pineapple, papaya and cinnamon jam.

B BOWL - ₡6,495 Ⓜ

Bowl cremoso de pitahaya, banana y mango congelado, con leche de coco, chía y miel, servido con nueces o granola.
Creamy bowl of frozen pitahaya, banana and mango, blended with coconut milk, chia, and honey, served with nuts or granola.

BOWL TROPICAL - ₡5,495 Ⓜ

Yogurt natural, servido con frutas de temporada, frutos secos y granola de la casa.
Natural yogurt, served with seasonal fruit, a side of nuts and homemade granola.

BEBIDAS / DRINKS

CAFÉ & TÉ / COFFEE & TEA

Americano / American ₡2,100

Café Latte ₡2,400

Latte frío / Iced Latte ₡2,700

Capuccino Frío / Iced Capuccino ₡2,800

Espresso ₡2,000

Café Francés / French Coffee ₡4,900

Café Irlandes / Irish Coffee ₡4,900

Café cortado / Macciato ₡2,100

Café con leche / Coffee with milk (refill included) ₡2,100

Café negro / Black coffee (refill included) ₡1,900

Té caliente o frío / Hot or cold tea ₡1,800

JUGOS / JUICES

Jugo de Naranja / Orange Juice ₡3,400

Exprimido al momento / Fresh Squeeze

Jugos Verdes / Green Juice ₡3,400

BATIDOS / SMOOTHIES

Batido en agua / Smoothie in water

1 fruta / 1 fruit - ₡2,500

2 frutas / 2 fruits - ₡3,000

3 frutas / 3 fruits - ₡3,500

Batido en leche / Smoothie in milk

1 fruta / 1 fruit - ₡3,000

2 frutas / 2 fruits - ₡3,500

3 frutas / 3 fruits - ₡4,000

Batido en leche sin lactosa / Smoothie in no lactose milk
(Almendra, soya o coco / Almond, soy or coconut)

1 fruta / 1 fruit - ₡3,500

2 frutas / 2 fruits - ₡4,000

3 frutas / 3 fruits - ₡4,500

CÓCTELES / COCKTAILS

Bloody Mary ₡4,900

Kir Royal ₡4,900

Mimosa ₡4,900

Bellini ₡4,900



VF Vegano / Vegan Ⓜ Vegetariano / Vegetarian GF Gluten Free / Sin Gluten ⚡ Picante / Spicy

Impuestos de ventas no incluidos y servicio no incluido / Sales taxes and service not included

Los productos del menú pueden contener o estar en contacto con trigo, huevos, Frutos secos, leche y mariscos. Por favor, infórmenos si tiene alguna alergia o restricción dietética

Menu items may contain or come into contact with wheat, eggs, nuts, milk, and shellfish. Please let us know if you have any allergies or dietary restriction.