



BISCUIT[®]

F A C T O R Y

— Est. 1999 —

coffee shop • bakery • gastropub

MENÚ



En febrero de 1999, decidimos emprender un pequeño negocio de panadería buscando hacer todo el pan tradicional salvadoreño, pero en miniatura. Recopilamos muchas recetas de familia y las incorporamos a nuestro menú y así iniciamos la aventura.

Bajo la lógica que el pan dulce y café siempre van de la mano, incursionamos en el negocio del café; al principio sin saber mucho, pero siempre deseosos de aprender. En 2011, Antiguo Cuscatlán fue nuestro primer local con el concepto de Coffee Shop, complementado con una oferta gastronómica propia de un Bistró. Con la fortuna de poder trabajar con los mejores cafés que esta tierra produce, nos especializamos en su preparación; en 2016 y 2017 nuestro gran Chef Maney, Barista en Jefe, nos representó con mucho orgullo y fuimos Campeones Nacionales de Barismo. Representamos a El Salvador en dos campeonatos mundiales de Baristas, eso nos ayudó a consolidarnos como un lugar para disfrutar de un buen café.

En agosto de 2017 dejamos la casa que nos vio nacer en Merliot, para abrir las puertas de nuestra primera casa en San Benito, en donde el concepto del negocio evolucionó a un Café Restaurante.

En octubre de 2022 nos mudamos a nuestra actual casa, donde nos complace atenderte.

Es para nosotros un privilegio ser considerados tu lugar predilecto para muchos momentos de tu vida: el café de la mañana, un almuerzo de trabajo, un vinito con tus amistades o el desayuno de cumpleaños para mamá. No importa el momento, importa que sea con nosotros.

Muchas gracias por ser parte de esta historia y por permitirnos seguir el legado y compromiso que nos ha dejado nuestro amado Chef.

¡BIENVENIDOS A NUESTRA CASA!

familia
Biscuit
Factory



Ciudad Merliot,
1999



pancitos de la



Tu lugar favorito
♡



CAFÉ

MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

7 diferentes métodos de preparación de café negro. Elige el método de preparación y el café que desees. Nuestros baristas pueden prepararte el café en tu mesa, si así lo solicitas.

CAFÉS CALIENTES \$3.00 por taza

MÉTODOS DE GOTEO



Chemex



Hario V60



Kalita Wave

MÉTODOS DE INMERSIÓN COMPLETA



Prensa Francesa

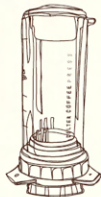


Aeropress



Sifón
2 tazas \$6.00

MÉTODO DE INYECCIÓN



Delter Coffee Press

CAFÉS FRÍOS \$3.50 por taza



V60
sobre hielo



Chemex
sobre hielo

ELIGE TU CAFÉ —————>
PARA PREPARAR TU MÉTODO

NUESTROS CAFÉS

Presentamos nuestra variedad de cafés de especialidad bajo nuestra marca Aureola Coffee.

Cuidadosamente hemos seleccionado los mejores granos que esta tierra produce.

CAFÉS PROCESO LAVADO:

Cafés que luego de ser cortados en su máximo punto de maduración, son despulpados y se les retira el mucílago con diferentes ciclos de lavado en pilas de fermentación. Es el proceso más tradicional del café de El Salvador.

PACAMARA

Finca Montecarlos

Apaneca, Ahuachapán

1600msnm

Proceso doble lavado, secado en patio de barro.

PRODUCTOR: Carlos Batres.

PRINCIPALES ATRIBUTOS:

avellanas tostadas, chocolate con leche, mandarina.

KENYA (SL-34)

Finca La Fany

Apaneca, Ahuachapán

1500msnm

Proceso lavado, secado en camas elevadas.

PRODUCTOR: Rafael Silva

PRINCIPALES ATRIBUTOS:

jengibre, frutos rojos maduros, anís.

BORBÓN ROJO

Finca La Fany

Apaneca, Ahuachapán

1500msnm

Proceso semilavado, secado en camas elevadas.

PRODUCTOR: Rafael Silva

PRINCIPALES ATRIBUTOS:

miel de abeja, canela, piel de naranja.

GESHA EDICIÓN ESPECIAL

(+\$1.00 POR TAZA)

Finca Montecarlos

Tablón El Cráter,

Apaneca, Ahuachapán

1800msnm

Proceso doble lavado, secado en patio de barro.

PRODUCTOR: Carlos Batres

PRINCIPALES ATRIBUTOS:

jazmín, limón amarillo, maple, hoja de limón.

CAFÉS PROCESO NATURAL:

Cafés que luego de ser cortados en su máximo punto de maduración, son secados al sol sin ser despulpados, es decir que se secan con todo y la pulpa y mucílago de la fruta. Esto tiende a desarrollar sabores frutales en taza.

PACAMARA NARANJA EDICIÓN ESPECIAL (+\$1.00 POR TAZA)

Finca Los Pirineos

Berlín, Usulután

1400msnm

Proceso Natural, secado en camas elevadas

PRODUCTOR: Diego Baraona

PRINCIPALES ATRIBUTOS: cerezas, dulce de panela, mango maduro.

TODOS NUESTROS CAFÉS
ESTÁN A LA VENTA PARA
PREPARAR EN CASA.

CAFÉS PROCESO HONEY:

Cafés que luego de ser cortados en su máximo punto de maduración, son despulpados y secados al sol con todo el mucílago expuesto. Las mieles propias del mucílago se secan dando una apariencia de enmielado, de ahí su nombre "honey". Desarrollan sabores dulces y frutales en taza.

PACAMARA

Finca La Roxanita

La Palma, Chalatenango

1350msnm

Proceso honey, secado en camas elevadas.

PRODUCTOR: Ignacio Gutiérrez

1er Lugar Taza de Excelencia 2011

PRINCIPALES ATRIBUTOS:

ciruela pasa, melaza, frambuesas.

PACAMARA

Finca Los Pocitos

La Palma, Chalatenango

1500msnm

Proceso honey, secado en camas elevadas.

PRODUCTOR: Ignacio Gutiérrez.

1er Lugar Taza de Excelencia 2015

PRINCIPALES ATRIBUTOS:

miel de abeja, albaricoques, jalea de maracuyá.

PACAMARA

Finca San Nicolás

La Palma, Chalatenango

1600msnm

Proceso honey, secado en camas elevadas.

PRODUCTOR: José Edgardo Gutiérrez.

1er Lugar Taza de Excelencia 2013

PRINCIPALES ATRIBUTOS:

arándanos maduros, nuez moscada, jarabe de maple.

CATURRA AMARILLO

Finca La Siberia

Chalchuapa, Santa Ana

1450msnm

Proceso honey, secado en camas elevadas.

PRODUCTOR: Rafael Silva

PRINCIPALES ATRIBUTOS:

piña, caramelo de azúcar, mango.

BEBIDAS CALIENTES CON CAFÉ

LOS ESPRESSOS

ESPRESSO \$1.95

MACCHIATO \$2.25

Espresso doble manchado con espuma de leche.

SHAKERATO \$3.00

Espresso doble, azúcar morena y cubos de hielo mezclados en vaso coctelero.

RISTRETTO \$1.95

Espresso corto con mayor concentración de sabores.

ESPRESSO AFFOGATO \$4.00

Bola de sorbete de vainilla ahogada en un espresso doble.

ESPRESSO & TONIC \$4.25

Espresso doble, hielo, rodajas de limón y Agua Tónica.

LOS CLÁSICOS

	6oz	8oz	12oz
AMERICANO		\$2.25	\$3.00
LATTE		\$2.75	\$3.75
CAPPUCCINO	\$2.95		



LAS CREACIONES

	4oz	8oz	12oz
GIBRALTAR	\$2.50		
Bebida de 4oz con espresso sencillo y leche espumada. El balance perfecto.			
LATTE CON ESPECIAS		\$3.00	\$4.00
Latte combinado con una mezcla de finas especias: canela, clavo de olor y vainilla natural.			
LATTE CON PANELA		\$3.00	\$4.00
Latte con la dulzura rústica del dulce de panela.			
MOKACCINO		\$3.25	\$4.25
Espresso y leche espumada, con salsa de chocolate.			
WHITE MOKACCINO		\$3.25	\$4.25
Espresso y leche espumada, con salsa de chocolate blanco.			
CARAMEL LATTE		\$3.25	\$4.25
Espresso y leche espumada, con salsa de caramelo.			
VANILLA SPICE LATTE		\$3.25	\$4.25
Latte enriquecido con especias y saborizante de vainilla.			
CAPPU CHAI		\$3.25	\$4.25
Espresso y leche espumada, con un toque de saborizante de Té Chai.			
MINT MOKACCINO		\$3.25	\$4.25
Espresso y leche espumada, con salsa de chocolate y saborizante de menta.			
COCONUT MOKACCINO		\$3.25	\$4.25
Espresso y leche espumada, con salsa de chocolate y saborizante de coco.			
NUTELLA LATTE		\$3.25	\$4.25
Espresso y leche espumada, con un toque de nutella.			
WHITE CHOCOLATE & MACADAMIA LATTE		\$3.50	\$4.50
Espresso y leche espumada, con salsa de chocolate blanco y saborizante de macadamia.			

EXTRA SHOT DE ESPRESSO: \$1.00

OPCIONES DE LECHE:

- ENTERA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA.
- LECHE DE SOYA, LECHE DE ALMENDRAS, LECHE DE AVENA (+ \$0.75)

CAFÉS CON LICOR

	8oz	12oz
IRISH COFFEE	\$3.50	\$4.50
Clásica combinación de Espresso y leche espumada, con un toque de whisky y saborizante de vainilla.		
BAILEY'S LATTE	\$3.50	\$4.50
Nuestro delicioso Latte con un toque de Bailey's Irish Cream Original.		
BAILEY'S AFFOGATO	\$5.00	
Bola de sorbete de vainilla ahogada en un espresso doble con un toque de Bailey's Irish Cream Original.		

UNO Y UNO

\$6.00
Set de dos bebidas: un Gibraltar y un vaso de 4oz de Bailey's Irish Cream Original en las rocas.

CARAJILLO

\$6.00
Espresso doble combinado con Licor 43 y rodaja de naranja. Pídelo en las rocas o cocteleado.

CAPPUCCINO CON PIQUETE

\$5.00
Espresso, leche y azúcar con Ron Cihuatán Índigo. Pídelo sobre cubos de hielo o Frappé.

BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

FREDDOS

Bebidas servidas sobre cubos de hielo.

	16oz
AMERICANO FREDDO	\$3.00
LATTE FREDDO	\$3.75
MOKACCINO FREDDO	\$4.00
WHITE MOKACCINO FREDDO	\$4.00
CARAMEL LATTE FREDDO	\$4.00
COFFEE SHAKE	\$4.25
Espresso, leche, helado de vainilla y cubos de hielo, mezclados en vaso coctelero.	
SABORES: Solo café, Oreo, Choco chip, Chocolate, Caramelo, Chocolate Blanco.	

FRAPPÉS

Bebidas tipo frozen.

	14oz	16oz
COFFEE FRAPPÉ	\$3.00	\$3.50
COFFEE FRAPPÉ CHOCOLATE	\$3.50	\$4.00
COFFEE FRAPPÉ CHOCOLATE BLANCO	\$3.50	\$4.00
COFFEE FRAPPÉ CARAMELO	\$3.50	\$4.00
OREO FRAPPÉ	\$3.50	\$4.00
Coffee Frappé con galleta oreo.		
CHOCO CHIP FRAPPÉ	\$3.50	\$4.00
Coffee Frappé con galleta choco chip.		
CHOCOLATE S'MORE FRAPPÉ	\$3.75	\$4.25
Coffee Frappé con chocolate negro, crema batida y un marshmallow derretido entre dos galletas choco chip.		
BAILEY'S COFFEE FRAPPÉ	\$4.00	\$5.00
Coffee Frappé con un toque de Bailey's Irish Cream Original		



EXTRA SHOT DE ESPRESSO: \$1.00

OPCIONES DE LECHE:

- ENTERA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA.
- LECHE DE SOYA, LECHE DE ALMENDRAS, LECHE DE AVENA (+ \$0.75)

TÉS DE ESPECIALIDAD

AUREOLA SPECIALTEA

Nuestra deliciosa variedad de tés y tisanes en hojas sueltas.

Taza de 12oz. **\$3.95, incluye un refill.** Nuestros tés pueden servirse fríos o calientes.

TÉS

TÉ NEGRO EARL GREY

Origen: Sri Lanka

Ingredientes: té negro, pétalos de flor azul de centaurea cyanus y aceite de bergamota.

Beneficios: ayuda a la concentración y calma la ansiedad.

TÉ NEGRO CHAI

Origen: India

Ingredientes: té negro Assam con canela, jengibre, clavos, cardamomo, pimienta negra y blanca y nuez moscada.

Beneficios: ayuda a la digestión, alivia molestias de la garganta y aporta antioxidantes.

TÉ BLANCO CHAI

Origen: China

Ingredientes: hojas de té blanco Shou Mei, canela, jengibre, clavos, pimienta negra y roja, coco, cardamomo y vainilla.

Beneficios: ayuda a la digestión, quema grasa y alivia molestias de la garganta.

TÉ VERDE CON ROSAS Y CEREZAS

Origen: China

Ingredientes: té verde Sencha con pétalos de rosas y cerezas secas.

Beneficios: quema grasa y ayuda a reducir el azúcar en la sangre.

TÉ NEGRO CRANBERRY

Origen: Sri Lanka

Ingredientes: té negro, hojas de zarzamoras, trozos de cranberries y pétalos de cártamo.

Beneficios: bebida energética que aporta antioxidantes.

TÉ VERDE CON MENTA

Origen: China

Ingredientes: té verde Gunpowder y hojas de menta.

Beneficios: quema grasa y ayuda a prevenir el cáncer.

TÉ VERDE CON CÍTRICOS

Origen: China

Ingredientes: té verde Sencha con aceites de cítricos y pétalos de cártamo.

Beneficios: diurético natural y ayuda a prevenir el cáncer.



TISANES

BUTTERFLY PEA FLOWER

Origen: Tailandia

Ingredientes: 100% flores Clitoria Ternatea.

Beneficios: aporta antioxidantes y ayuda a reducir el azúcar en la sangre. No contiene cafeína.

ROOIBOS CON DURAZNO

Origen: Sudáfrica

Ingredientes: 100% tisane rooibos, trozos de durazno seco y pétalos de caléndula.

Beneficios: aporta antioxidantes y calma la ansiedad. No contiene cafeína.

MANZANILLA

Origen: Egipto

Ingredientes: 100% flores y tallos de manzanilla.

Beneficios: relajante, ayuda a conciliar el sueño y calma los dolores menstruales. No contiene cafeína.

LAVANDA

Origen: Albania

Ingredientes: 100% flores y pétalos de Lavanda

Beneficios: infusión perfumosa y relajante, ayuda a la digestión y calma los dolores menstruales. No contiene cafeína.

TODOS NUESTROS TÉS Y
TISANES ESTÁN DISPONIBLES
PARA PREPARAR EN CASA.

BEBIDAS SIN CAFÉ

MATCHA

	8oz	12oz	16oz
MATCHA LATTE	\$3.25	\$4.25	
Polvo de té verde chino mezclado con leche caliente espumada.			
MATCHA LATTE FREDDO			\$4.25
Polvo de té verde chino servido con leche y cubos de hielo.			
MATCHA FRAPPÉ			\$5.00
Servido con leche y licuado con hielo.			

CHOCOLATE

	8oz	12oz
CHOCOLATE CALIENTE	\$2.75	\$3.75
CHOCOLATE CALIENTE CON LECHE	\$3.00	\$4.00
CHOCOLATE MINT	\$3.25	\$4.25
Mezcla de chocolate y saborizante de menta con leche caliente espumada.		

CHAI

	8oz	12oz	16oz
CHAI LATTE	\$3.00	\$4.00	
Saborizante de Té Chai servido sobre leche espumada.			
CHAI FREDDO			\$3.00
Saborizante de Té Chai servido sobre cubos de hielo y agua.			
CHAI LATTE FREDDO			\$3.50
Saborizante de Té Chai servido sobre cubos de hielo y leche espumada.			
CHAI FRAPPÉ			\$4.00
Saborizante de Té Chai servido con leche y licuado con hielo.			

OPCIONES DE LECHE:

- ENTERA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA.
- LECHE DE SOYA, LECHE DE ALMENDRAS, LECHE DE AVENA (+ \$0.75)



BEBIDAS FRÍAS SIN CAFÉ

HORCHATA FRAPPÉ	14oz	\$3.00	16oz	\$4.00
Agrega un espresso por \$1.00				
FRAPPÉS DE FRUTAS NATURALES			16oz	\$4.00
Consultar variedad disponible.				
JUGO DE NARANJA NATURAL	14oz	\$3.50	16oz	\$4.25
ARNOLD PALMER				\$3.00
Té frío con limón hecho en casa.				
LIMONADA NATURAL				\$2.50
LIMONADA CON SODA				\$3.25
NARANJADA NATURAL				\$3.25
NARANJADA CON SODA				\$4.00
COCO NATURAL				\$2.75
GASEOSAS				\$1.75
AGUA EN BOTELLA				\$1.75

ARANCIATAS SAN PELLEGRINO	\$3.25
Gaseosas cítricas, sabores: Naranja, naranja roja, toronja, naranja con granada, mandarina, limón, limón y menta.	
ITALIAN SODA SAN PELLEGRINO	\$3.50
Agua mineral San Pellegrino, hielo y saborizante a escoger.	
ITALIAN SODA CON PANNA	\$3.75
Agua mineral San Pellegrino, hielo, saborizante a escoger y crema batida.	
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO	\$3.25
CIMARRONA SAN PELLEGRINO	\$3.75
Agua mineral San Pellegrino y mix de michelada, en una copa escarchada con sal.	

AGREGA JARABE DE ALBAHACA, HIERBABUENA O JENGIBRE
a tu Limonada o Naranjada por \$0.50 adicional cada uno.

SABORIZANTES A ESCOGER:

Frambuesa	Menta	Almendras	Avellanas
Zarzamoras	Maracuyá	Coco	Amaretto
Té Chai	Macadamia	Mango	Vainilla

COCKTAILS Y LICORES

COCKTAILS

GIN & TONIC \$6.50

Gin Tanqueray con agua tónica con las diferentes mezclas a escoger:

Con fresas y hierbabuena

Con macerado de lavanda y cítricos

Con berries y romero

APEROL SPRITZ \$6.50

Licor italiano Aperol con vino espumante, agua mineral, rodajas de naranja y romero.

CAMPARI SPRITZ \$6.50

Licor amaro italiano Campari con vino espumante, agua mineral y rodaja de naranja.

NEGRONI \$6.50

Campari, Vermouth Rosso y Gin Tanqueray servido en las rocas con piel de naranja.

NEGRONI SBAGLIATO \$6.50

Campari, Vermouth Rosso y vino espumante blanco servido en copa con una rodaja de naranja.

CARAJILLO \$6.00

Licor 43 y espresso doble sobre hielo y rodaja de naranja. Pídelo servido en las rocas o cocteleado.

RONCHATA \$5.00

Horchata con leche con Ron Cihuatán Índigo. Pídelo sobre cubos de hielo o Frappé.

CAPPUCCINO CON PIQUETE \$5.00

Espresso, leche y azúcar con Ron Cihuatán Índigo. Pídelo sobre cubos de hielo o Frappé.

MOJITO \$6.00

Hojas de hierbabuena maceradas con Ron Cihuatán Índigo, limón y azúcar, terminado con agua mineral.

BERRIES MOJITO \$6.50

Hojas de hierbabuena y frutos rojos macerados con Ron Cihuatán Índigo, limón y azúcar, terminado con agua mineral.

PALOMA \$6.00

Tequila El Espolón Reposado, toronja San Pellegrino y Tajín en un vaso escarchado con sal.

MARGARITA \$6.50

Tequila El Espolón Reposado, Licor de Naranja y jugo de limón servido en una copa escarchada con sal.

MANGO MARGARITA \$6.75

Tequila El Espolón Reposado, Licor de Naranja, concentrado de mango maduro, jugo de limón y tajín, servido en una copa escarchada con sal.

BERRIES MARGARITA \$6.75

Tequila El Espolón Reposado, Licor de Naranja, frutos rojos y jugo de limón servido en una copa escarchada con sal.

CAIPIROWSKA \$5.50

Vodka Sterling con cuñas de limón maceradas con azúcar.



LICORES

	sencillo	doble	botella
VODKA STERLING	\$4.00	\$6.50	\$40.00
RON CIHUATÁN INDIGO	\$4.00	\$6.50	\$40.00
GIN TANQUERAY	\$4.50	\$7.00	\$65.00
TEQUILA EL ESPOLÓN REPOSADO	\$4.50	\$7.00	\$65.00
WHISKY OLD PARR	\$5.50	\$8.50	\$85.00

Botella incluye 3 mixers a elegir y hielo ilimitado.

Mixers a elegir: agua, agua mineral, agua tónica, Coca Cola o Sprite.

DESCORCHE DE LICOR \$14.00 POR BOTELLA

Incluye: uso de vasos, hielo ilimitado y cuñas de limón. No incluye mixers

VINOS Y SANGRÍAS

VINO DE LA CASA

 **B&G PARTAGER** Copa: \$4.25 Botella: \$16.00
Tinto, Blanco o Rosado

VINOS POR BOTELLA

TINTOS

-  Undurraga Aliwen Cabernet Sauvignon - \$23.50
-  Cono Sur Reserva Carmenère - \$25.50
-  Banfi Col Di Sasso Toscana IGT Sangiovese Cabernet Sauvignon - \$27.50
-  Undurraga Sibarís Pinot Noir - \$29.50
-  Murphy Goode California Pinot Noir - \$30.00
-  Murphy Goode California Merlot - \$30.00
-  Navarro Correas Colección Privada Malbec - \$34.00
-  The Freaky Wines Tempranillo - \$19.50

BLANCOS

-  Crane Lake California Moscato - \$22.50
-  Banfi Le Rime Pinot Grigio - \$29.50
-  Familia Gascón Chardonnay - \$27.50
-  3 Passo Bianco Chardonnay/Trebbiano - \$36.00
-  The Freaky Wines Verdejo - \$19.50

ROSADOS

-  Crane Lake California White Zinfandel - \$22.50
-  B&G Rosé d'Anjou - \$23.50
-  Casa Defrá Pinot Grigio Blush D.O.C. - \$30.00

ESPUMANTES

-  Saint Louis Blanc De Blancs Demi Sec - \$16.00
-  B&G Veuve du Vernay Ice Rosé - \$27.50

DESCORCHE DE VINO \$8.00 POR BOTELLA

Incluye uso de copas y hielera,
si el vino lo necesita o el cliente lo solicita

SANGRÍAS

POR COPA - \$4.75

Copa Sangría Milano: Vino tinto, vodka, té de limón, rodajas de limón.
Copa Sangría Torino: Vino tinto, Licor 43, jugo de naranja, rodajas de naranja.
Copa Sangría Catania: Vino blanco, Licor de Naranja, soda de limón, rodajas de cítricos.
Copa Sangría Trento: Vino rosado, Vermouth Rosso, soda de limón, frutos rojos.

POR LITRO / SIRVE 4 VASOS - \$15.00

SANGRÍA ROJA

Milano: vino tinto, vodka, té de limón, rodajas de limón.
Firenze: vino tinto, vodka, soda de limón, toronja San Pellegrino, rodajas de cítricos.
Napoli: vino tinto, vodka, soda de limón, naranja roja San Pellegrino, rodajas de cítricos.
Módena: vino tinto, vodka, soda de limón, jugo de naranja, rodajas de naranja.

SANGRÍA BLANCA

Roma: vino blanco, vodka, soda de limón, mandarina San Pellegrino, rodajas de limón.
Siria: vino blanco, vodka, soda de limón, jarabe de jengibre, rodajas de limón.

SANGRÍA ROSADA

Siena: vino rosado, vodka, soda de limón, frutos rojos, rodaja de limón.
Verona: vino rosado, vodka, soda de limón, naranja con granada San Pellegrino, rodajas de limón.

CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL

-  REGIA EXTRA 750ml - \$5.00

CERVEZAS ARTESANALES NACIONALES

-  CERVEZA HAMACA - \$3.95
Session Izote IPA
Sorgo Grain Beer
Maracuyá Blond Ale
Coffee Pale Ale
-  SQUIRREL EYE BREWING (SEB) - \$4.25
hi!pa India Pale Ale (IPA)
hey!pa American Pale Ale (APA)
ok!monk Belgian Blonde
five oh!three Hoppy Pilsner
-  CADEJO BREWING COMPANY - \$3.25
La Roja, red ale
Mera Belga, belgian style ale
Hija de Pooh, honey blonde ale

CERVEZAS EXTRANJERAS

-  Amstel Ultra - \$2.75
-  Dos Equis - \$2.75
-  Michelob Ultra - \$2.75
-  Blue Moon - \$3.25
-  Stella Artois - \$3.00

CERVEZAS ARTESANALES EXTRANJERAS

-  Rogue Ales - \$5.00
(Consulta variedades disponibles)
-  North Coast Brewing Co. - \$6.50
(Consulta variedades disponibles)
-  Crabbies Ginger Beer - \$4.50
-  Delirium Tremens - \$9.50

Convierte tu cerveza favorita en
Biscuit Michelada por \$0.75 adicional.



Bruschetta Leonardo
+ huevoito



Padella Maria



Tartare de Salmón



Pizza Dulce Felicità
& Pizza Francesca ♡



Tavolo San Clemente



Il Salvatore
& Il Perfetto



Pizza Bianca



Panino Carlo



Frittata Gabriella



Pane e Burro



Santa Ursula
+ Salmón a la plancha



Panino Marco (con ensalada
fresca)

MENÚ DE DESAYUNOS

Servicio de desayunos: de lunes a jueves hasta las 11:00 AM
viernes, sábado y domingo, disponibles todo el día.

DESAYUNOS LIGEROS

Desayunos deliciosos y descomplicados.

BRUSCHETTAS SALADAS

BRUSCHETTA FRANCO \$4.00

Tostada de pan multigrano con aguacate, tomates cherry asados, queso feta, semillas de girasol y salsa de yogur y albahaca.

BRUSCHETTA LEONARDO \$4.25

Tostada de pan multigrano con queso crema, hongos frescos salteados con aceite de ajo, arúgula orgánica, pecanas y reducción de balsámico.

BRUSCHETTA GIUSEPPE \$3.95

Tostada de pan multigrano con frijoles refritos, salsa ranchera, crema y queso feta.

BRUSCHETTA ARTURO \$5.25

Tostada de pan multigrano con queso crema, salmón ahumado, cebolla morada, alcaparras y salsa de yogur y albahaca.

Agrega huevos a tu Bruschetta salada:
uno por \$1.25, o dos por \$2.00 adicional

BRUSCHETTAS DULCES

BRUSCHETTA MARIELLA \$3.95

Tostada de pan multigrano con mantequilla de maní, rodajas de banano, miel de abeja y azúcar glass.

BRUSCHETTA ANTONIA \$4.25

Tostada de pan multigrano con nutella, fresas, yogur griego, granola y miel de abeja.

BRUSCHETTA GIOVANNA \$3.95

Tostada de pan multigrano con queso crema, rodajas de manzana, granola y dulce de leche.

BRUSCHETTA ALLEGRA \$4.50

Tostada de pan multigrano con queso crema, mermelada de ciruelas, uvas verdes y almendras con leche condensada.

ⓑ BRUSCHETTA DUO \$10.50

Elige dos Bruschettas: una dulce y una salada.
Incluye un jugo de naranja de 6oz y café negro con refill.

Agrega huevos a tu Bruschetta salada:
uno por \$1.25, o dos por \$2.00 adicional



MENÚ FOTOGRÁFICO

DESAYUNOS COMPLETOS

Nuestros desayunos completos incluyen un jugo de naranja de 6oz y café negro con refill.*

¡PRIMERO LO PRIMERO!

Canasta surtida de Pan Dulce Miniatura: para poner lo dulcito al centro de la mesa. \$6.75

LOS CLÁSICOS

IL BUONO \$4.50

Yogur griego con granola, uvas y miel de abeja.

IL PERFETTO \$6.25

Piña, papaya, sandía y uvas con yogur griego, granola y miel de abeja.

ⓑ IL SALVATORE \$7.95

Dos huevos revueltos o estrellados, salsa ranchera, frijoles refritos, plátanos fritos y queso Petacones o crema.

· Cambia los huevos por un tamal de gallina por \$1.25 adicional.

IL SALVATORE TAMALERO \$9.50

Dos huevos revueltos o estrellados, tamal de gallina, salsa ranchera, frijoles refritos, plátanos fritos y queso Petacones o crema.

ⓑ IL SALVATORE A CABALLO \$11.75

Dos huevos revueltos o estrellados sobre un filete de lomito de res, salsa ranchera, frijoles refritos, plátanos fritos y queso Petacones o crema.

LAS PIZZAS DE DESAYUNO

Nuestra variedad de pizzas de desayuno se cocinan al horno, esto no nos permite poder controlar el término del huevo, por lo que para todas las variedades el huevo se ofrece bien cocido. **Elige la masa de tu Pizza:** Masa tradicional de trigo, Masa Gluten Free (+\$2.75), Masa Keto (+\$3.95)

PIZZAS SALADAS

ALICIA \$8.75

Salsa ranchera, mozzarella, queso Petacones clásico, dos huevos, frijoles refritos, plátanos fritos y crema.

ⓑ LINA \$10.25

Salsa ranchera, trozos de papitas cambray en mantequilla de ajo, puerro, dos huevos, prosciutto y alioli.

FRANCESCA \$13.75

Queso crema, mozzarella, dos huevos, alcaparras, cebolla morada, filete de salmón a la plancha desmenuzado y arúgula orgánica.

MATILDA \$10.25

Salsa de queso, mozzarella, hongos frescos, espinaca, dos huevos, pesto de albahaca y queso feta.

ⓑ ROSSANA \$11.50

Salsa ranchera, mozzarella, fajitas de lomito de res, chimichurri, dos huevos, aguacate y crema.

LOS PANINI

PANINO CARLO \$7.95

Pan ciabatta blanco o integral con queso cheddar, omelette, hongos frescos y pesto de albahaca, con papitas cambray en mantequilla de ajo y salsa pomodoro.

PANINO ALONZO \$8.00

Pan ciabatta blanco o integral con queso cheddar, omelette y lascas de tocino, con papitas cambray en mantequilla de ajo y salsa pomodoro.

PANINO MASSIMO \$7.75

Pan ciabatta blanco o integral, frijoles refritos, queso Petacones clásico y huevo revuelto, con papitas cambray en mantequilla de ajo y salsa ranchera.

ⓑ PANINO RÓMULO \$7.75

Pan ciabatta blanco o integral, queso crema, frijoles refritos, aguacate y huevo revuelto, con papitas cambray en mantequilla de ajo y salsa ranchera.

PIZZAS DULCES

ANNA \$8.95

Queso crema, melocotones en almíbar, azúcar con canela, almendras tostadas y jarabe de maple.

FELICITA \$8.95

Nutella, crumble de brownie, queso crema, pecanas y salsa de chocolate.

ⓑ LUCÍA \$8.95

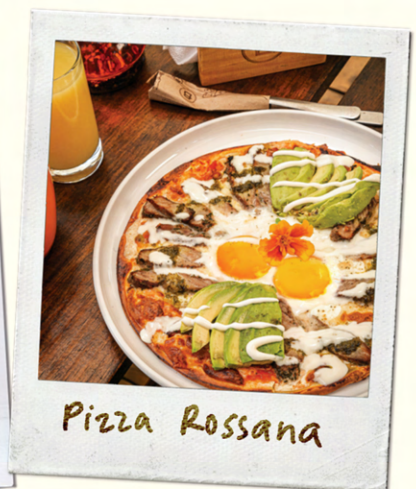
Queso crema, dulce de leche, crumble de alfajores, leche condensada y azúcar glass.



MENÚ FOTOGRÁFICO



Pizza Lucia



Pizza Rossana

LAS FRITTATAS

Omelettes de dos huevos enteros o tres claras, servidos en el término de tu gusto, con su acompañamiento.

FRITTATA GABRIELLA \$8.95

Omelette de dos huevos con hongos frescos, espinaca, pimientos morrones y mozzarella, con papitas cambray en mantequilla de ajo y tomates cherry asados.

ⓑ FRITTATA ALFONSINA \$8.95

Omelette de dos huevos con tocino, cebolla caramelizada y cheddar, con papitas cambray en mantequilla de ajo y tomates cherry asados.

FRITTATA CARLOTTA \$8.95

Omelette de dos huevos con chorizo de Cojutepeque, cebolla morada salteada y queso Petacones Clásico, con frijoles refritos, salsa ranchera y crema.

FRITTATA GRAZIA \$8.95

Omelette de dos huevos con loroco, tocino y mozzarella, con frijoles refritos, salsa ranchera y crema.

ⓑ FRITTATA REBECCA \$8.95

Omelette de dos huevos con jamón virginia, puerro, pimientos morrones, pimienta verde y queso Petacones Clásico, con papitas cambray en mantequilla de ajo y tomates cherry asados.



Frittata Grazia



Padella Carmina

Per i bambini!

DESAYUNOS PARA NIÑOS

Nuestros desayunos para niños incluyen:

un jugo de naranja de 6oz y un Babyccino de 8oz

(leche caliente espumada con saborizante de vainilla y colorante comestible)

IL SALVATORE PICCOLO \$6.75

Un huevo revuelto o estrellado, salsa pomodoro, frijoles refritos y plátanos fritos.

FRITTATA BAMBINA \$6.75

Omelette de un huevo con jamón virginia y queso cheddar, salsa pomodoro y papa hash brown.

CORNETTO DOLCE \$5.75

Croissant relleno de nutella, banano y fresas.

BABYCCINO \$1.95

Leche caliente espumada con saborizante de vainilla y colorante comestible.



Cornetto Dolce & Babyccino

LAS PADELLAS

Nuestras Padellas se cocinan al horno, esto no nos permite poder controlar el término del huevo, por lo que para todas las variedades el huevo se ofrece bien cocido.

ⓑ PADELLA CARMINA \$9.50

Cazuela de papitas cambray en mantequilla de ajo, salsa de queso y dos huevos, cocinada al horno, terminada con lascas de prosciutto y arúgula orgánica.

PADELLA LORENZA \$9.50

Cazuela de papitas cambray en mantequilla de ajo, chorizo español, salsa ranchera y dos huevos, cocinada al horno, terminada con arúgula orgánica y queso feta.

ⓑ PADELLA MARÍA \$8.95

Cazuela de tortilla de maíz con frijoles refritos, salsa ranchera, dos huevos y queso cheddar, cocinada al horno, terminada con aguacate y pesto de alcapate.

PADELLA GLORIA \$9.50

Cazuela con una pupusa de queso, frijoles y chicharrón, salsa ranchera, dos huevos, cubitos de queso clásico Petacones y loroco, cocinada al horno.

PADELLA SANTINA \$11.25

Cazuela de papitas cambray en mantequilla de ajo, pimientos morrones, pimienta verde, cebolla morada salteada, fajitas de lomito de res y queso cheddar cocinado al horno, terminada con dos huevos estrellados, con el término a tu gusto.



Padella Santina

¡BEBIDAS ESENCIALES!

ⓑ MIMOSA AMORE \$26.50

Botella de espumante Saint Louis Blanc de Blancs y un litro de jugo de naranja.

ⓑ MADAME ROSÉ \$35.50

Botella de espumante B&C Veuve du Vernay Ice Rosé, frutos rojos y hielo.
Un toque especial al centro de la mesa.

LITRO DE MIMOSA \$16.00

MIMOSA INDIVIDUAL \$3.95



EXTRAS Y
CAMBIOS



* Cambia el café negro de tu desayuno completo por:

Un Latte de 8oz por \$1.75 adicional

Un Mokaccino por \$2.25 adicional

Un Chocolate con Leche por \$2.00 adicional

* Cambia el jugo de naranja de tu desayuno completo por una Mimosa por \$2.00 adicional.

Agrega aguacate a tu desayuno favorito por \$1.95 adicional

Cambia el pan blanco de tu desayuno por una rebanada de pan multigrano sin cargo adicional (para las opciones que aplica)

APERITIVOS

PALOMITAS DE MAÍZ TRUFADAS \$3.25

Las Palomitas de siempre, pero con un toque de aceite de trufas blancas, Sal Maldon y pimienta negra.

HUMMUS \$7.25

Dip cremoso de garbanzos, ajo y tahini, servido con pizzetas.

Disfrútalo de dos maneras:

- Tradicional, con aceite de oliva extra virgen, páprika y garbanzos tostados
- Al Pesto, terminado con nuestro delicioso pesto de albahaca y garbanzos tostados

⑧ PANE E BURRO \$7.25

Tabla con variedad de panes y

3 mantequillas enriquecidas:

- Mantequilla de parmesano y pimienta negra
- Mantequilla de aceitunas kalamata
- Mantequilla de cebolla caramelizada

CROSTINI \$7.50

4 barritas de pan ciabatta tostado cubiertas de los ingredientes a escoger:

- De Cebolla caramelizada y arúgula orgánica
- De Hongos frescos, queso crema y balsámico
- De Tomates cherry y pesto de albahaca
- De Manzana, miel y pecanas

PROVOLETTA \$10.95

Cazuela de queso provolone fundido al horno, acompañado de rodajas de pan tostado.

- De hongos frescos y pesto de albahaca
- De aceitunas y pimiento morrón
- De hongos portobello y aceite de ajo
- De tres quesos (provolone, pecorino y mozzarella)

* Cambia el pan tostado por galletas de tortilla de maíz sin cargo adicional.

⑧ CARPACCIO DE HONGOS FRESCOS \$9.95

Hongos frescos cortados en finas rebanadas con alcaparras, puerro, parmesano, pecanas, limón y aceite de oliva con ajo, con una ensalada de arúgula orgánica; acompañado de rodajas de pan tostado con ajo.

CARPACCIO DE SALMÓN \$16.25

Finas lascas de salmón fresco crudo con alcaparras, cebolla morada, parmesano, limón y aceite de oliva con ajo, con una ensalada de aguacate; acompañado de rodajas de pan tostado con ajo.

* Cambia el pan tostado por galletas de tortilla de maíz sin cargo adicional.

⑧ TARTARE DE SALMÓN \$16.25

Cubitos de salmón fresco crudo combinados con alioli, mostaza dijon, puerro, alcaparras y especias, sobre una cama de aguacate, servido con pizzetas.

TAVOLO SAN BARTOLO \$13.25

Tabla de bocadillos salvadoreños con butifarras horneadas, frijoles refritos, quesos clásico y capita con loroco Petacones, aguacate y pesto de alcapate y triángulos de tortilla horneada como acompañamiento.

⑧ TAVOLO SAN CLEMENTE \$19.25

Tabla de bocadillos con un bloque de queso cheddar, prosciutto italiano, salami, aceitunas, almendras, cranberries secas, papitas cambray en mantequilla y pizzetas como acompañamiento.

PIZZA PARA BOQUEAR

El precio de tu pizza favorita +\$1.75

Elige tu pizza favorita y te la servimos cortada en cuadrillos, acompañada de tres salsas a escoger:

Salsas:

Yogur y albahaca
Blue cheese
Pomodoro
Sweet chili ≈
Teriyaki
Glaze de Guayaba

Mayonesa chipotle ≈
Honey mustard
Reducción de balsámico
Pesto de albahaca
Pesto de alcapate



Tartare de Salmón



Pane e Burro



Tavolo San Clemente



MENÚ FOTOGRÁFICO

ENSALADAS

Elige tu ensalada base y complementala con tu proteína favorita.
Todas las ensaladas se acompañan de su aderezo o vinagreta y dos crostini.
Sustituye los crostini por galletas de tortilla de maíz sin cargo adicional.

ENSALADAS BASE

SAN DANIELE \$9.50

Mezcla de lechugas, lascas de peras, prosciutto, blue cheese, pecanas y reducción de balsámico.

ⓑ SANTA URSULA \$8.95

Mezcla de lechugas, arúgula orgánica, fresas frescas, almendras tostadas y queso feta, con vinagreta balsámica.

SAN PATRIZIO \$8.95

Mezcla de lechugas, hongos portobello, blue cheese, maní garrañado y reducción de balsámico.

SANTA GIUSEPPINA \$7.95

Mezcla de lechugas, aguacate, tomates cherry, cubos de mozzarella con hierbas, aceite de ajo y aderezo de yogur y albahaca.

ⓑ SANTA OLIVIA \$8.95

Mezcla de lechugas, quinoa, lascas de manzana, arúgula orgánica, pecanas y queso de cabra con reducción de balsámico.

SAN BENEDETTO \$8.95

Mezcla de lechugas, arúgula orgánica, albaricoques secos, queso brie y semillas de girasol, con vinagreta balsámica.

SANTA MADDALENA \$8.50

Mezcla de lechugas, arúgula orgánica, blue cheese y lascas de manzana, con aderezo blue cheese.

ⓑ SANTA VITTORIA \$8.95

Mezcla de lechugas, quinoa, rodajas de zucchini, tomates Cherry y cubos de mozzarella con hierbas, con reducción de balsámico.

SAN PIETRO \$8.25

Mezcla de lechugas, piña, cranberries secas, brotes de alfalfa y semillas de marañón, con aderezo teriyaki.

ⓑ SAN GENNARO \$8.95

Mezcla de lechugas, queso brie, aguacate y almendras tostadas, con reducción de balsámico.



PERSONALIZA TU ENSALADA CON TU PROTEÍNA FAVORITA

HONGO PORTOBELLO +\$3.00

PECHUGA DE POLLO +\$3.00

CAMARONES +\$3.25

LOMITO DE RES +\$4.00

SALMÓN A LA PLANCHA +\$4.75



Salmon a la plancha

EXTRAS ➔

EXTRAS:

\$1.50

Mozzarella

Cheddar

Parmesano

Pecorino

Jamón Virginia

Aceitunas

Pimientos Morrones

Cebolla morada salteada

Cebolla caramelizada

Huevo estrellado

Piña

Salsa Complementaria

\$1.95

Tocino Salteado

Pecanas

Almendras

Semilla de Marañón

Maní Garrapiñado

Roast Beef

Aguacate

Anchoas

Arúgula orgánica

Hongos frescos

\$2.50

Queso Brie

Queso de cabra

Blue Cheese

Prosciutto

Salami Pamplona

PIZZAS

Tamaño personal, 9 pulgadas, 6 porciones. Masa delgada y tostada.

VARIEDAD DE MASAS PARA PIZZA DISPONIBLES:

MASA DE PIZZA TRADICIONAL de harina de trigo, sin recargo adicional

MASA DE PIZZA GLUTEN FREE* \$2.75 adicional al precio de tu pizza

MASA DE PIZZA KETO** \$3.95 adicional al precio de tu pizza

*Únicamente reemplazamos nuestra masa de harina de trigo por una masa libre de gluten. El resto de ingredientes de la pizza son los mismos y ésta es preparada en la misma área que el resto de alimentos, por lo tanto no podemos asegurar la inexistencia de gluten al 100%.

**Masa de pizza Keto a base de harina de almendras y semillas de girasol, baja en carbohidratos.

ⓑ MARGHERITA \$7.50

Rodajas de tomate, pesto de albahaca y mozzarella.

ALBERTINA \$9.25

Hongos frescos, anchoas, aceitunas negras y mozzarella.

GINA \$8.25

Mozzarella, pecorino y chorizo español.

BIANCA \$7.50

Pesto de albahaca en lugar de salsa pomodoro, mozzarella, aceitunas verdes y negras y orégano.

ⓑ LUCREZIA \$8.25

Mozzarella, tomates cherry, queso de cabra, arúgula orgánica y reducción de balsámico.

GISELLA \$8.95

Trocitos de pechuga de pollo, semilla de marañón, chutney de mango y mozzarella.

CÁNDIDA \$9.25

Hongos portobello, pimientos morrones, mozzarella, pecorino y aceite de oliva con ajo.

CAROLA \$8.25

Tocino salteado, trocitos de piña, cebolla morada y mozzarella.

ANNABELLA \$9.25

Camarones salteados en aceite de ajo, mozzarella y pecorino.

VIVALDA \$8.95

Butifarras, cubitos de queso Petacones clásico, mozzarella y rodajas finas de jalapeño. ≈

ⓑ ISABELLA \$8.95

Mozzarella, trocitos de pechuga de pollo, tocino salteado y salsa blue cheese.

GIORDANA \$9.95

Lomito de res salteado, pimientos morrones, chimichurri y mozzarella.

ⓑ DIVA \$8.95

Chorizo de Cojutepeque, mozzarella y pesto de alcapate.

AURELIA \$7.50

Jamón virginia, orégano y mozzarella.

RAFFAELLA \$9.95

Trocitos de pechuga de pollo, pesto de albahaca, almendras, queso brie y mozzarella.

ⓑ EMILIANA \$8.95

Mozzarella, prosciutto, arúgula orgánica y reducción de balsámico.

LAURA \$8.95

Salami Pamplona, hongos frescos y mozzarella.

ALESSANDRA \$7.75

Mezcla de quesos mozzarella, pecorino y provolone.

ⓑ MIA \$9.95

Mozzarella, lomito de res, cebolla morada salteada, cheddar y mayonesa chipotle. ≈

ⓑ SOFÍA \$8.25

Lascas de peras, salsa blue cheese, mozzarella y aceite de orégano.

TRAVIATA \$7.75

Mozzarella, loroco y cubitos de queso Petacones Clásico.

OTAVIA \$9.25

Mozzarella, camarones salteados en aceite de ajo y pesto de albahaca.

ⓑ FIORELLA \$8.95

Mozzarella, prosciutto horneado y miel de abeja picante. ≈



MENÚ FOTOGRÁFICO



Pizza Cándida



Pizza Raffaella

ⓑ Recomendación

≈ Picante

PANINI

Pan ciabatta horneado, con un acompañamiento y una salsa complementaria de tu elección.

PASO 1:

Elige tu pan: Ciabatta blanco o integral.

PASO 2:

Elige un acompañamiento:

Ensalada de papas
Ensalada fresca

Ensalada de tomates cherry con vinagreta balsámica
Papitas cambray en mantequilla de ajo

PASO 3:

Elige una salsa complementaria:

Yogur y albahaca
Honey mustard
Sweet chili ≈

Mayonesa chipotle ≈
Reducción de balsámico
Pesto de albahaca

Blue cheese
Pomodoro
Teriyaki

Pesto de alcapate
Glaze de Guayaba

BRUNO \$7.75

Rodajas de tomate, mozzarella, pesto de albahaca y aceite de oliva.

ADRIANO \$9.95

Queso crema, cebolla morada salteada, salmón ahumado y alcaparras.

ⓑ FLAVIO \$8.95

Mozzarella, pecorino, prosciutto, arúgula orgánica, reducción de balsámico y aceite de ajo.

STEFANO \$9.25

Salsa pomodoro, pechuga de pollo, hongos frescos, aceitunas negras y mozzarella.

ⓑ ENZO \$8.25

Quesos mozzarella, pecorino, provolone y cheddar y pesto de albahaca.

ⓑ DONATO \$9.25

Queso crema, pechuga de pollo, queso brie, jalea de arándanos y arúgula orgánica.

SABINO \$9.95

Lomito de res, cheddar, cebolla morada salteada y salsa chipotle. ≈

FABRIZIO \$9.25

Hongos portobello, hongos frescos, pesto de albahaca, pecorino y mozzarella.

ⓑ GIANNI \$8.95

Mozzarella, prosciutto, rodajas de tomates y aceite de orégano.

VINCENZO \$9.95

Cebolla caramelizada, lomito de res, chimichurri, mostaza dijon granulada y cheddar.

ⓑ ROMEO \$9.25

Pechuga de pollo, salami pamplona, pesto de albahaca y mozzarella.

MARCO \$7.75

Queso crema, tocino salteado, parmesano y hojas de espinaca fresca.

ANGELO \$8.25

Roast beef, rodajas de tomate, mostaza dijon, pesto de albahaca y queso cheddar.

DANTE \$8.95

Salami pamplona, hongos frescos, mayonesa chipotle y mozzarella. ≈

ⓑ FILIPPO \$8.25

Lascas de zucchini, pimientos morrones, tomate, aceite de ajo, mozzarella y pecorino.



MENÚ FOTOGRÁFICO



EXTRAS:

Proteínas

Hongo Portobello +\$3.00
Pechuga de Pollo +3.00
Camarones +\$3.25
Lomito de Res +\$4.00
Salmón a la plancha +\$4.75

\$1.50

Mozzarella
Cheddar
Parmesano
Pecorino
Jamón Virginia
Aceitunas
Pimientos morrones
Cebolla morada salteada
Cebolla caramelizada
Huevo estrellado
Piña
Salsa complementaria

\$1.95

Tocino salteado
Pecanas
Almendras
Semilla de Marañón
Maní Garrapiñado
Roast Beef
Aguacate
Anchoas
Arúgula orgánica
Hongos frescos

\$2.50

Queso Brie
Queso de cabra
Blue Cheese
Prosciutto
Salami Pamplona

¿COTIZACIONES PARA EVENTOS?

envíanos un mensaje aquí



BISCUIT FACTORY RESTAURANTE

📍 Bulevar del Hipódromo y Avenida Las Magnolias #174,
Colonia San Benito, San Salvador.

☎ 2529-5096 // 📞 7859-2282

BISCUIT TO GO

📍 Avenida El Almendro #1, Colonia San Benito, San Salvador.

☎ 2263-4616 // 📞 7736-3314



@BiscuitFactory1

#ILoveBiscuitFactory