



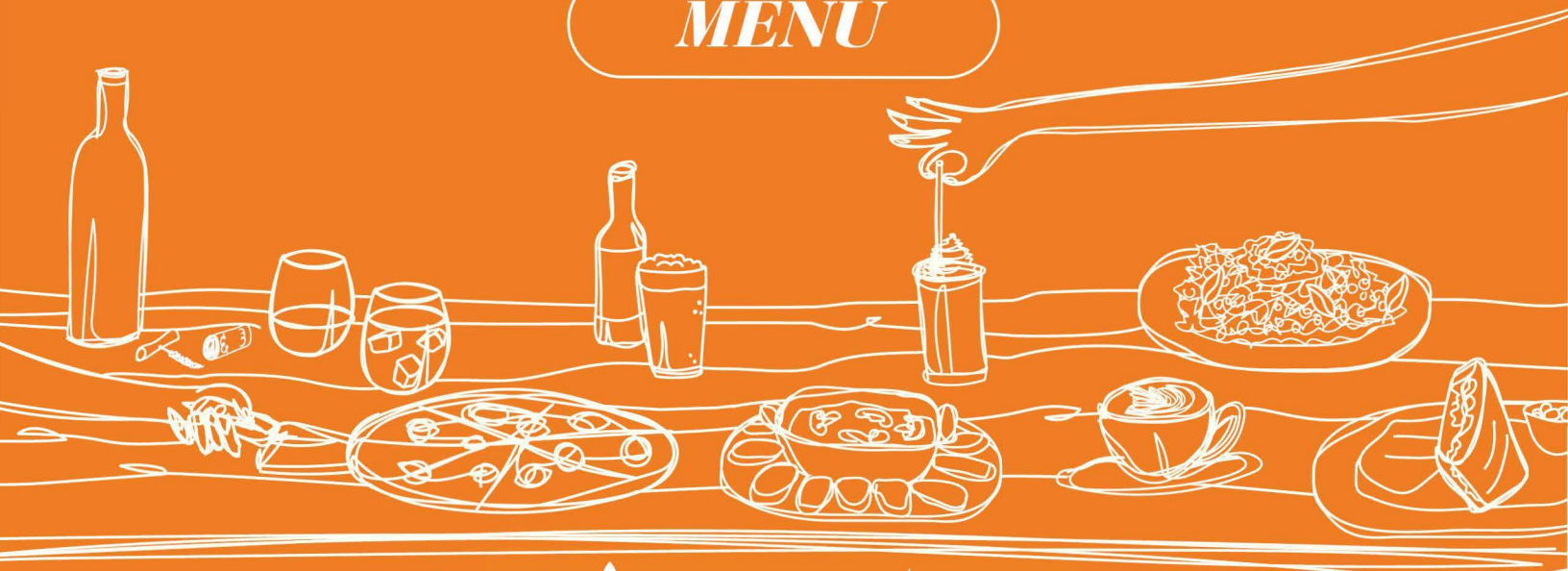
BISCUIT.

F A C T O R Y

— Est. 1999 —

coffee shop • bakery • gastropub

MENÚ



 **ACQUA PANNA**  **S.PELLEGRINO**
— THE FINE DINING WATERS —

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 Bistrot. 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



pancito dulce



Tu lugar favorito
♡



♡



Espressos



Horchata Frappé



Matcha ♡



Métodos de café
y dif. cafés salvadoreños



Carajillo



Vinos



Cervezas



Chemex - Kenya
(SL-34)



Heirloom (etiopo)
Finca La Fany



sifón / los Pirineos



Kalita



Prensa
Francesa



Laurina: Variedad
naturalmente baja en
cafeína



Borbón Naranja
en V60

CAFÉ

MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

8 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. Pídelo caliente o sobre hielo. **\$4.00 por taza**

DE GOTEO



CHEMEX

Taza ligera, brillante y sin residuos.



HARIO V60

Extracción precisa, compleja y aromática.



ORIGAMI

Intensidad, flujo optimizado y brillo natural.



KALITA WAVE

Extracción uniforme y equilibrada.



SV1

El método salvadoreño, taza balanceada.

DE INMERSIÓN COMPLETA



PRENSA FRANCESA

Cuerpo robusto y con aceites naturales.



AEROPRESS

Taza concentrada y con cuerpo medio.



SIFÓN

(2 tazas \$8.00)
Cuerpo aterciopelado, intenso y limpio.

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

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

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

LAURINA

Finca Los Pirineos

Berlín, Usulután

1400msnm

Proceso semilavado, secado en camas africanas

PRODUCTOR: Diego Baraona

PRINCIPALES ATRIBUTOS: caramelo, cocoa, frutos rojos

(Variedad naturalmente baja en cafeína)

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.

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

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

BORBÓN ROJO

Finca Himalaya

Apaneca, Ahuachapán

1500msnm

Proceso Natural

PRODUCTOR: Mauricio Salaverría

PRINCIPALES ATRIBUTOS: miel de maple, cocoa, zapote, nueces

BORBÓN NARANJA

Finca El Ángel

Volcán de Santa Ana, Santa Ana

1600msnm

Proceso Natural Anaeróbico

PRODUCTOR: Rafael Silva

PRINCIPALES ATRIBUTOS: granada, lychee, pimienta

HEIRLOOM (ETÍOPE)

Finca La Fany

Apaneca, Ahuachapán

1500msnm

Proceso Natural Anaeróbico, secado en camas africanas

PRODUCTOR: Rafael Silva

PRINCIPALES ATRIBUTOS: melón, fresa, vainilla



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

BEBIDAS CALIENTES CON CAFÉ

LOS ESPRESSOS

ⓑ ESPRESSO \$2.25

MACCHIATO \$3.25

Espresso doble manchado con espuma de leche.

ⓑ **SHAKERATO** \$3.50

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

RISTRETTO \$2.25

Espresso corto con mayor concentración de sabores.

ESPRESSO AFFOGATO \$4.50

Bola de sorbete de vainilla ahogada en un espresso doble.

ⓑ **ESPRESSO & TONIC** \$4.50

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

LOS CLÁSICOS

	6oz	8oz	12oz
AMERICANO		\$2.75	\$3.50
LATTE		\$3.25	\$4.25
CAPPUCCINO	\$3.50		
FLAT WHITE		\$4.00	



LAS CREACIONES

GIBALTAR

Bebida de 4oz con espresso sencillo y leche espumada. El balance perfecto.

4oz 8oz 12oz

\$3.00

ⓑ **LATTE CON ESPECIAS**

Latte combinado con una mezcla de finas especias: canela, clavo de olor y vainilla natural.

\$3.50 \$4.50

ⓑ **LATTE CON PANELA**

Latte con la dulzura rústica del dulce de panela.

\$3.50 \$4.50

MOKACCINO

Espresso y leche espumada, con salsa de chocolate.

\$3.75 \$4.75

WHITE MOKACCINO

Espresso y leche espumada, con salsa de chocolate blanco.

\$3.75 \$4.75

CARAMEL LATTE

Espresso y leche espumada, con salsa de caramelo.

\$3.75 \$4.75

ⓑ Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

EXTRA SHOT DE ESPRESSO: \$1.95

OPCIONES DE LECHE:

- ENTERA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA.
- (+ \$1.00) LECHE DE SOYA, LECHE DE ALMENDRAS, LECHE DE AVENA

	8oz	12oz
VANILLA SPICE LATTE	\$3.75	\$4.75
Latte enriquecido con especias y saborizante de vainilla.		
CAPPU CHAI	\$3.75	\$4.75
Espresso y leche espumada, con un toque de saborizante de Té Chai.		
MINT MOKACCINO	\$3.75	\$4.75
Espresso y leche espumada, con salsa de chocolate y saborizante de menta.		
COCONUT MOKACCINO	\$3.75	\$4.75
Espresso y leche espumada, con salsa de chocolate y saborizante de coco.		
NUTELLA LATTE	\$3.75	\$4.75
Espresso y leche espumada, con un toque de nutella.		
WHITE CHOCOLATE & MACADAMIA LATTE	\$4.00	\$5.00
Espresso y leche espumada, con salsa de chocolate blanco y saborizante de macadamia.		

CAFÉS CON LICOR

CALIENTES	8oz	12oz
IRISH COFFEE	\$4.00	\$5.00
Clásica combinación de Espresso y leche espumada, con un toque de whisky y saborizante de vainilla.		
BAILEY'S LATTE	\$4.00	\$5.00
Nuestro delicioso Latte con un toque de Bailey's Irish Cream Original.		
ⓑ UNO Y UNO	\$7.00	
Set de dos bebidas: un Gibraltar y un vaso de 4oz de Bailey's Irish Cream Original en las rocas.		
FRÍOS	8oz	14oz 16oz
BAILEY'S AFFOGATO	\$6.00	
Bola de sorbete de vainilla ahogada en un espresso doble con un toque de Bailey's Irish Cream Original.		
ⓑ CARAJILLO 43	\$6.95	
Espresso doble combinado con Licor 43 y rodaja de naranja.		
CAPPUCCINO CON PIQUETE	\$5.95	
Espresso, leche y azúcar con Ron Cihuatán Índigo. Pídelo sobre cubos de hielo o Frappé.		
BAILEY'S COFFEE FRAPPÉ	\$4.95	\$5.95
Coffee Frappé con un toque de Bailey's Irish Cream Original		
BAILEY'S COFFEE FREDDO	\$4.95	
Espresso y leche sobre hielo con un toque de Bailey's Irish Cream Original		



BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

FREDDOS

16oz

Bebidas servidas sobre cubos de hielo.

AMERICANO FREDDO \$3.50

(B) LATTE FREDDO \$4.25

MOKACCINO FREDDO \$4.50

WHITE MOKACCINO FREDDO \$4.50

CARAMEL LATTE FREDDO \$4.50

(B) COFFEE SHAKE \$5.00

Espresso, leche, helado de vainilla y cubos de hielo, mezclados en vaso coctelero.

Sabores:

Solo café, Oreo, Choco chip, Chocolate, Caramelo, Chocolate Blanco.

BAILEY'S COFFEE FREDDO \$4.95

Espresso y leche sobre hielo con un toque de Bailey's Irish Cream Original. (Contiene licor)

FRAPPÉS

14oz 16oz

Bebidas tipo frozen.

(B) COFFEE FRAPPÉ \$3.50 \$4.00

COFFEE FRAPPÉ CHOCOLATE \$4.00 \$4.50

COFFEE FRAPPÉ CHOCOLATE BLANCO \$4.00 \$4.50

COFFEE FRAPPÉ CARAMELO \$4.00 \$4.50

OREO FRAPPÉ \$4.00 \$4.50

Coffee Frappé con galleta oreo.

CHOCO CHIP FRAPPÉ \$4.00 \$4.50

Coffee Frappé con galleta choco chip.

(B) CHOCOLATE S'MORE FRAPPÉ \$4.25 \$4.75

Coffee Frappé con chocolate negro, crema batida y un marshmallow derretido entre dos galletas choco chip.

BAILEY'S COFFEE FRAPPÉ \$4.95 \$5.95

Coffee Frappé con un toque de Bailey's Irish Cream Original (Contiene licor)



(B) Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

EXTRA SHOT DE ESPRESSO: \$1.95

OPCIONES DE LECHE:

- ENTERA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA.
- (+ \$1.00) LECHE DE SOYA, LECHE DE ALMENDRAS, LECHE DE AVENA

TÉS DE ESPECIALIDAD

AUREOLA SPECIALTEA

Nuestra deliciosa variedad de tés y tisanes en hojas sueltas.

Taza de 12oz. **\$4.50, 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 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.

TISANES

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.

ⓑ 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.

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 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.



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

ⓑ Recomendación

BEBIDAS SIN CAFÉ

MATCHA

8oz 12oz 16oz

MATCHA LATTE

\$3.75 \$4.75

Polvo de té verde chino mezclado con leche caliente espumada.

ⓑ MATCHA LATTE FREDDO

\$4.75

Polvo de té verde chino servido con leche y cubos de hielo.

MATCHA FRAPPÉ

\$5.75

Servido con leche y licuado con hielo.



CHAI

8oz 12oz 16oz

TÉ BLANCO CHAI

\$4.50

Origen: China. Ingredientes: hojas de té blanco Shou Mei, canela, clavos, pimienta negra y roja, coco, jengibre, cardamomo y vainilla. Beneficios: ayuda a la digestión, quema grasa y alivia molestias de la garganta.

TÉ NEGRO CHAI

\$4.50

Origen: India. Ingredientes: té negro Assam con canela, cardamomo, jengibre, clavos, pimienta negra y blanca y nuez moscada. Beneficios: ayuda a la digestión, alivia molestias de la garganta y aporta antioxidantes.

CHAI LATTE

\$3.50 \$4.50

Saborizante de Té Chai servido sobre leche espumada.

CHAI LATTE FREDDO

\$4.00

Saborizante de Té Chai servido sobre cubos de hielo y leche espumada.

ⓑ CHAI FRAPPÉ

\$4.50

Saborizante de Té Chai servido con leche y licuado con hielo.

CHOCOLATE

8oz 12oz

CHOCOLATE CALIENTE

\$3.00 \$4.00

CHOCOLATE CALIENTE CON LECHE

\$3.50 \$4.50

CHOCOLATE MINT

\$3.75 \$4.75

Mezcla de chocolate y saborizante de menta con leche caliente espumada.



ⓑ Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

OPCIONES DE LECHE:

- ENTERA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA.
- (+ \$1.00) LECHE DE SOYA, LECHE DE ALMENDRAS, LECHE DE AVENA

BEBIDAS FRÍAS SIN CAFÉ

ⓑ **HORCHATA FRAPPÉ** 14oz \$3.00 16oz \$4.00

Agrega un espresso por \$1.95

FRAPPÉS DE FRUTAS NATURALES 16oz \$4.50

Consultar variedad disponible.

ⓑ **ARNOLD PALMER** 16oz \$3.50

Té frío con limón hecho en casa.

LIMONADA NATURAL 16oz \$3.25

LIMONADA CON SODA 16oz \$4.00

NARANJADA NATURAL 16oz \$3.75

NARANJADA CON SODA 16oz \$4.50

JUGO DE NARANJA NATURAL 14oz \$4.00 16oz \$4.75

COCO NATURAL \$3.25

GASEOSAS \$1.95

Agrega jarabe de Albahaca, Hierbabuena o Jengibre a tu Limonada o Naranjada por \$0.75 adicional.



Horchata Frappé



Frappés de frutas naturales

ACQUA PANNA \$2.95

Agua natural mineral.



AGUA MINERAL S.PELLEGRINO \$3.50

Agua mineral natural con gas.

SAN PELLEGRINO ZERO \$3.50

Gaseosas cero azúcar añadida, sabores: Pomegranate&Orange, Peach&Clementine, Lemonade, Blood Orange.

SAN PELLEGRINO NATURALI \$3.50

Gaseosas cítricas, sabores: Pompelmo, Aranciata Rossa, Melograno&Arancia, Clementina.

ⓑ **CIMARRONA S.PELLEGRINO** \$3.95

Agua mineral S.Pellegrino y mix de michelada, en una copa escarchada con sal.

ⓑ **ITALIAN SODA S.PELLEGRINO** \$4.00

Agua mineral S.Pellegrino, hielo y saborizante a escoger.

ITALIAN SODA CON PANNA \$4.25

Agua mineral S.Pellegrino, hielo, saborizante a escoger y crema batida.



Italian Soda San Pellegrino

SABORIZANTES A ESCOGER PARA ITALIAN SODA:

Fresa	Jamaica	Coco	Menta	Vainilla
Maracuyá	Tamarindo	Cebada	Almendras	

ⓑ Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.



Tanqueray
Gin & Tonic



Mojito, Negroni y
Palomitas de maíz trufadas



Aperol Spritz

CIHUATÁN
• RON DE EL SALVADOR •



Margaritas: Clásica,
Mango y Berries



Ron Cihuatán

**ALMA DE
CUARZO**
VODKA



Espresso Martini
con Alma de Cuarzo

COCKTAILS Y LICORES

COCKTAILS

GIN & TONIC \$7.50

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 \$7.50

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

CAMPARI SPRITZ \$7.50

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

NEGRONI \$7.50

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

NEGRONI SBAGLIATO \$7.50

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

CARAJILLO 43 \$7.00

Licor 43 y espresso doble sobre hielo y rodaja de naranja.

ESPRESSO MARTINI \$7.75

Vodka Alma de Cuarzo, espresso y licor de café.

RONCHATA \$6.00

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

CAPPUCCINO CON PIQUETE \$6.00

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

MOJITO \$7.00

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

BERRIES MOJITO \$7.50

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

PALOMA \$7.00

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

MARGARITA \$7.50

Tequila Espolón Reposado, triple sec y jugo de limón servido en una copa escarchada con sal.

MANGO MARGARITA \$7.75

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

BERRIES MARGARITA \$7.75

Tequila Espolón Reposado, triple sec, frutos rojos y jugo de limón servido en una copa escarchada con sal.

CAIPIROWSKA \$6.00

Vodka Alma de Cuarzo con cuñas de limón maceradas con azúcar,

MANGO COLLINS \$7.75

Vodka Alma de Cuarzo, triple sec, concentrado de mango maduro y jugo de limón, terminado con agua mineral.

LICORES

	sencillo	doble	botella
Botella incluye 3 mixers a elegir y hielo ilimitado. Mixers a elegir: agua, agua mineral, agua tónica, Coca Cola o Sprite.			
VODKA ALMA DE CUARZO	\$4.00	\$6.50	\$40.00
RON CIHUATÁN INDIGO	\$4.00	\$6.50	\$40.00
GIN TANQUERAY	\$4.50	\$7.00	\$65.00
TEQUILA ESPOLÓN REPOSADO	\$4.50	\$7.00	\$65.00
WHISKY OLD PARR	\$5.50	\$8.50	\$85.00

DESCORCHE DE LICOR \$14.00 POR BOTELLA

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

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

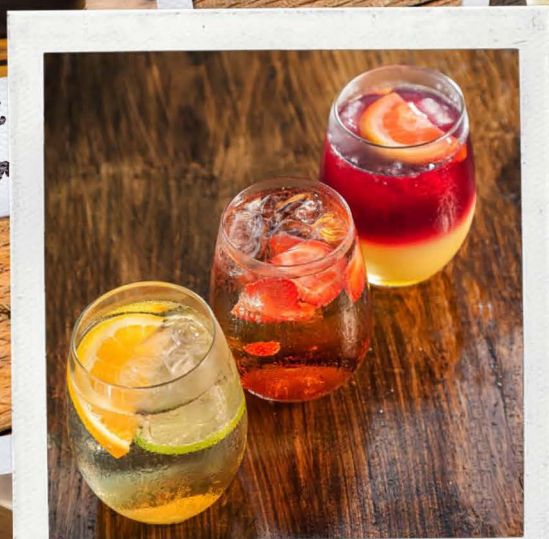
Sugerimos que el consumo de bebidas alcohólicas sea con moderación. Nos reservamos el derecho de admisión y permanencia.



Vino de
La Casa



Litros de
Sangrias



sangrias:
Catania, Trento, Torino



Crane Lake:
Moscato & white
Zinfandel!



Un Rosé para
el alma ♡

VINOS Y SANGRÍAS

VINO DE LA CASA

B&G PARTAGER

Copa: \$4.50 Botella: \$17.00

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
-  **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

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 - \$5.25

- **Copa Sangría Milano:** Vino tinto, vodka Alma de Cuarzo, 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, fresas.

POR LITRO / SIRVE 4 VASOS - \$18.00

SANGRÍA ROJA

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

SANGRÍA BLANCA

- **Roma:** vino blanco, vodka Alma de Cuarzo, soda de limón, mandarina San Pellegrino, rodajas de limón.
- **Sicilia:** vino blanco, vodka Alma de Cuarzo, soda de limón, jarabe de jengibre, rodajas de limón.

SANGRÍA ROSADA

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



Cadejo



SEB ♡



Delirium
Tremens



Blue Moon



Regia ♡



Heineken
+ Biswit Michelada

CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL

 **REGIA EXTRA 750ml** - \$5.00

 **SUPREMA** - \$3.00

CERVEZAS ARTESANALES NACIONALES

 **SQUIRREL EYE BREWING (SEB)** - \$4.50

Illegal (IPA) 7% ABV

Ok! Monk (Belgian Blonde) 7% ABV

Nadie Nunca (APA American Pale Ale) 5% ABV

Five Oh! Three (Hoppy Pilsner) 4.8% ABV

 **CADEJO BREWING COMPANY** - \$3.50


Mera Belga (Belgian Style Ale) 4.8% ABV

Hija de Pooh (Honey Blonde Ale) 4.3% ABV

CERVEZAS EXTRANJERAS

 **Michelob Ultra** - \$3.00

 **Heineken** - \$3.50

 **Heineken 0.0** (cero alcohol) - \$3.50

 **Blue Moon** - \$3.95

 **Stella Artois** - \$3.50

 **Peroni** - \$3.95

CERVEZAS ARTESANALES EXTRANJERAS

 **Delirium Tremens** - \$8.50

 **Delirium Red** - \$8.50

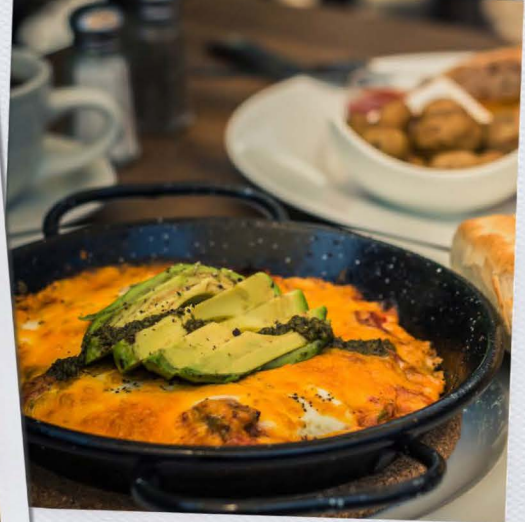
Convierte tu
cerveza favorita en
Biscuit Michelada
por \$1.50 adicional.



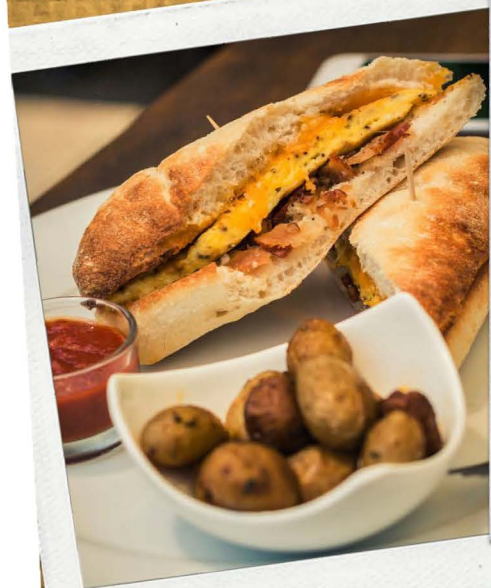
Bruschetta Leonardo
+ huevito



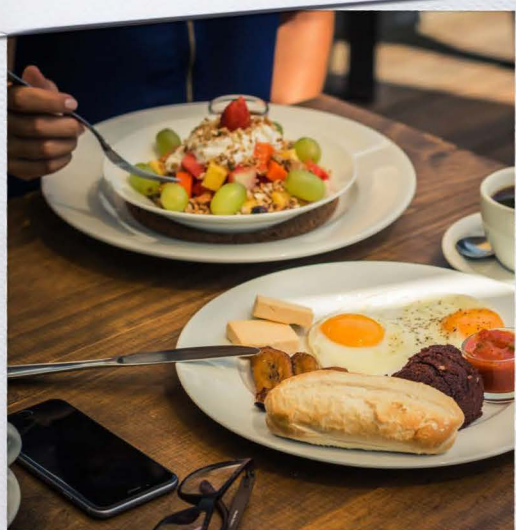
Pizza Francesca
& Pizza Matilda



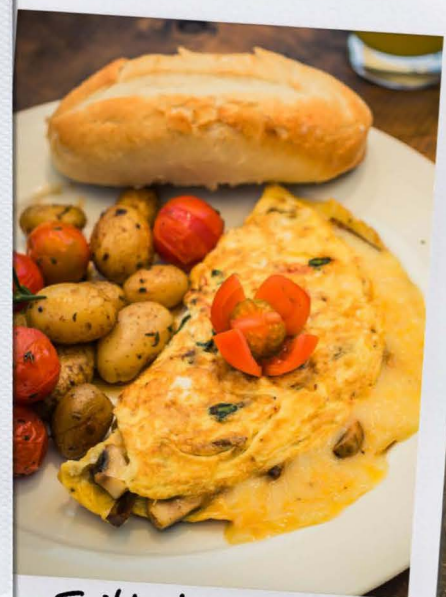
Padella Maria



Panino Alenzo



Il Salvatore
& Il Perfetto



Frittata Gabriella



Tavolo San
Clemente



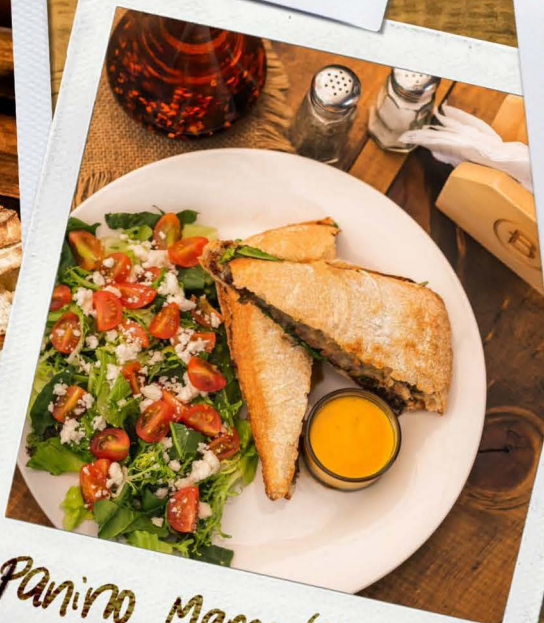
Tartare de Salmón



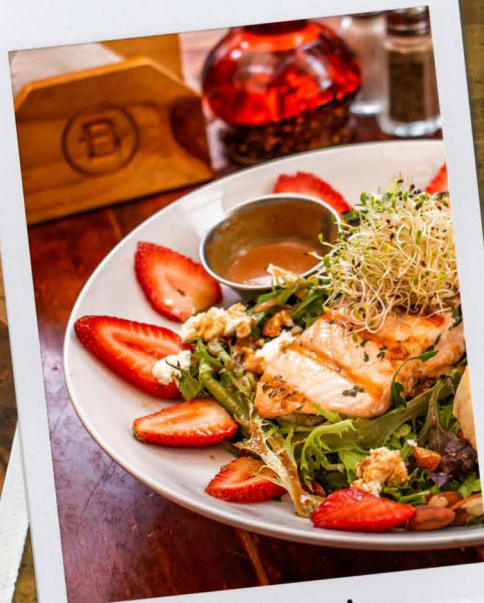
Pizza Bianca



Pane e Burro



Panino Marco (con ensalada
fresca)



Santa Ursula
+ Salmón a la plancha



Bruschetta Duo
Arturo + Allegra



Bruschetta
Antonia



il Buono ☺

Buongiorno!



Bruschetta
Franco



Bruschetta Duo
Giuseppe + Giovanna



Bruschetta Leonardo
+ huevo estrellado



MENÚ FOTOGRÁFICO

MENÚ DE DESAYUNOS

Servicio de desayunos: de lunes a jueves hasta las 12:00 M
viernes, sábado y domingo, disponibles todo el día.

DESAYUNOS LIGEROS

Desayunos deliciosos y descomplicados. Agrega un jugo de naranja de 6oz o un café por \$2.00 adicional.

LOS BOWLS

¡NUEVO! **IL PRONTO** \$6.00
Yogur griego con espresso
de la casa, granola, banano,
pecanas y caramelo.

IL BUONO \$4.75
Yogur griego con
granola, uvas verdes
y miel de abeja.

IL PERFETTO \$6.75
Piña, papaya, sandía y uvas
verdes con yogur griego,
granola y miel de abeja.

LAS BRUSCHETTAS

SALADAS

BRUSCHETTA FRANCO \$4.95
Tostada de pan multigrano con
aguacate, tomates cherry asados,
queso feta, semillas de girasol y salsa
de yogur y albahaca.

BRUSCHETTA LEONARDO \$4.95
Tostada de pan multigrano con queso
crema, hongos frescos salteados
con aceite de ajo, arúgula orgánica,
pecanas y reducción de balsámico.

BRUSCHETTA GIUSEPPE \$4.95
Tostada de pan multigrano con
frijoles refritos, salsa ranchera, crema
y queso feta.

BRUSCHETTA ARTURO \$5.95
Tostada de pan multigrano con queso
crema, salmón ahumado, cebolla
morada, alcaparras y salsa de yogur
y albahaca.

DULCES

BRUSCHETTA MARIELLA \$4.95
Tostada de pan multigrano con
mantequilla de maní, rodajas de
banano, miel de abeja y azúcar glass.

BRUSCHETTA ANTONIA \$4.95
Tostada de pan multigrano con
nutella, fresas, yogur griego, granola y
miel de abeja.

BRUSCHETTA GIOVANNA \$4.95
Tostada de pan multigrano con queso
crema, rodajas de manzana, granola y
dulce de leche.

BRUSCHETTA ALLEGRA \$5.00
Tostada de pan multigrano con
queso crema, mermelada de ciruelas,
uvas verdes y almendras con leche
condensada.

Agrega huevos a tu Bruschetta salada: uno por \$1.50, o dos por \$2.25 adicional.

ⓑ BRUSCHETTA DUO \$11.50

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 \$1.50, o dos por \$2.25 adicional.

ⓑ Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.



MENÚ FOTOGRÁFICO



Panino Massimo



Padella Lorenza



El Salvador a Caballo



Canasta Surtida de pan dulce ♡



Pizza Matilda



Pizza Lina



Padella Gloria



Frittata Alfonsina

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 \$8.00

Para poner lo dulcito al centro de la mesa.

LOS CLÁSICOS

ⓑ IL SALVATORE \$8.95

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 \$1.50 adicional.

IL SALVATORE TAMALERO \$10.50

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

ⓑ IL SALVATORE A CABALLO \$13.50

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

LOS PANINI

PANINO CARLO \$9.00

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

PANINO ALONZO \$9.50

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

PANINO MASSIMO \$8.95

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

ⓑ PANINO RÓMULO \$8.95

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

¡NUEVO! Cambia el pan Ciabatta de tu panino de desayuno por Focaccia por \$0.75 adicional.

* Cambia el café negro de tu desayuno completo por:

- Un Latte de 8oz por \$2.00 adicional
- Un Chocolate con Leche por \$2.00 adicional
- Té de especialidad por \$2.00 adicional

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



ⓑ Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

DESAYUNOS COMPLETOS

LAS PIZZAS DE DESAYUNO

Elige la masa de tu Pizza:

Masa tradicional de trigo,
Masa Gluten Free (+\$2.80), Masa Keto (+\$4.15)

ALICIA \$9.50

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

ⓑ LINA \$11.00

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

FRANCESCA \$14.00

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

MATILDA \$11.00

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

ⓑ ROSSANA \$12.00

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



Pizza Rossana



Frittata Grazia

LAS FRITTATAS

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

FRITTATA GABRIELLA \$9.95

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 \$9.95

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

FRITTATA CARLOTTA \$9.95

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

FRITTATA GRAZIA \$9.95

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

ⓑ FRITTATA REBECCA \$9.95

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.

* Cambia el café negro de tu desayuno completo por:

Un Latte de 8oz por \$2.00 adicional

Un Chocolate con Leche por \$2.00 adicional

Té de especialidad por \$2.00 adicional

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

ⓑ Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

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 \$9.95

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

PADELLA LORENZA \$9.95

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

ⓑ PADELLA MARÍA \$9.95

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 \$9.95

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 \$12.25

Cazuela de papitas cambrey en mantequilla de ajo, pimientos morrones, pimiento 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.

*Agrega aguacate a tu desayuno favorito por \$2.00 adicional

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





Per i Bambini!

DESAYUNOS PARA NIÑOS

Nuestros desayunos para niños incluyen: un jugo de naranja de 6oz o un Babyccino de 8oz (leche caliente espumada con saborizante de vainilla y colorante comestible)

ⓑ IL SALVATORE PICCOLO \$7.75

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

FRITTATA BAMBINA \$7.75

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

CORNETTO DOLCE \$6.75

Croissant relleno de nutella, banano y fresas.

BABYCCINO \$2.25

Leche caliente espumada con saborizante de vainilla y colorante comestible.



ⓑ Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.



¡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&G Veuve du Vernay Ice Rosé, frutos rojos y hielo. Un toque especial al centro de la mesa.

LITRO DE MIMOSA \$18.00

MIMOSA \$4.00

CAFÉ AMERICANO 8oz \$2.75

JUGO DE NARANJA 14oz \$4.00 16oz \$4.75

TÉS DE ESPECIALIDAD \$4.50



CAMBIOS Y EXTRAS

* Cambia el café negro de tu desayuno completo por:

- Un Latte de 8oz por \$2.00 adicional
- Un Chocolate con Leche por \$2.00 adicional
- Té de especialidad 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 \$2.00 adicional

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

ⓑ Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

APERITIVOS

PALOMITAS DE MAÍZ TRUFADAS \$3.75

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

ⓑ HUMMUS \$8.75

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

Disfrútalo de dos maneras:

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

ⓑ PANE E BURRO \$8.25

Tabla con variedad de panes y

3 mantequillas enriquecidas:

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



CROSTINI \$8.50

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 \$11.95

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

- De hongos frescos y pesto de albahaca
- De aceitunas y pimienta 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.



ⓑ **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.

ⓑ **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 \$15.00

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.

ⓑ **TAVOLO SAN CLEMENTE** \$20.00

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

PIZZA PARA BOQUEAR

El precio de tu pizza favorita +\$2.50

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

Salsas:

Yogur y albahaca

Honey mustard

Sweet chili ≈

Pesto de alcapate

Mayonesa chipotle ≈ Blue cheese

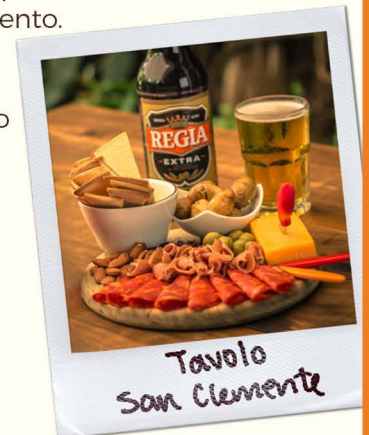
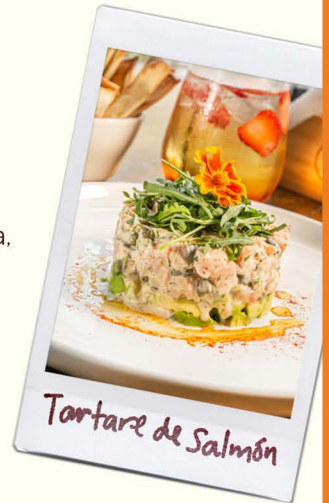
Pomodoro

Pesto de albahaca

Glaze de Guayaba

Reducción de balsámico

Teriyaki



MENÚ FOTOGRÁFICO

≈ Picante

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

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 garrapiñado y reducción de balsámico.

SANTA GIUSEPPINA \$8.95

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.

PERSONALIZA TU ENSALADA CON TU PROTEÍNA FAVORITA

HONGO PORTOBELLO +\$4.00

PECHUGA DE POLLO +\$4.00

CAMARONES +\$4.25

LOMITO DE RES +\$5.00

SALMÓN A LA PLANCHA +\$5.50



ⓑ Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

ENSALADAS BASE

SANTA MADDALENA \$8.95

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 \$8.95

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.

EXTRAS:

\$2.00

Mozzarella
Cheddar
Parmesano
Huevo estrellado
Jamón Virginia
Aceitunas
Arúgula Orgánica
Pimientos Morrones
Cebolla morada salteada
Cebolla caramelizada
Piña
Pecanas
Almendras
Semilla de Marañón
Maní Garrapiñado
Salsa Complementaria

\$2.50

Tocino Salteado
Roast Beef
Aguacate
Anchoas
Arúgula orgánica
Hongos frescos

\$3.00

Queso Brie
Queso de cabra
Blue Cheese
Pecorino
Prosciutto
Salami Pamplona

PERSONALIZA TU ENSALADA CON TU PROTEÍNA FAVORITA

HONGO PORTOBELLO +\$4.00

PECHUGA DE POLLO +\$4.00

CAMARONES +\$4.25

LOMITO DE RES +\$5.00

SALMÓN A LA PLANCHA +\$5.50



MENÚ FOTOGRÁFICO

ⓑ Recomendación

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

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* \$2.80 adicional al precio de tu pizza

MASA DE PIZZA KETO** \$4.15 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 \$8.50

Rodajas de tomate, pesto de albahaca y mozzarella.

ALBERTINA \$9.75

Hongos frescos, anchoas, aceitunas negras y mozzarella.

GINA \$9.00

Mozzarella, pecorino y chorizo español.

BIANCA \$8.50

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

ⓑ LUCREZIA \$9.00

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

GISELLA \$10.00

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

CÁNDIDA \$11.00

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

CAROLA \$9.50

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

ANNABELLA \$11.00

Camarones salteados en aceite de ajo, mozzarella y pecorino.

VIVALDA \$10.00

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

ⓑ ISABELLA \$10.00

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

GIORDANA \$11.00

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

ⓑ DIVA \$10.00

Chorizo de Cojutepeque, mozzarella y pesto de alcapate.

AURELIA \$8.50

Jamón virginia, orégano y mozzarella.

RAFFAELLA \$11.00

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

ⓑ EMILIANA \$10.00

Mozzarella, prosciutto, arúgula orgánica y reducción de balsámico.

LAURA \$10.00

Salami Pamplona, hongos frescos y mozzarella.

ALESSANDRA \$8.75

Mezcla de quesos mozzarella, pecorino y provolone.

ⓑ MIA \$11.00

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

ⓑ SOFÍA \$9.00

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

TRAVIATA \$8.50

Mozzarella, loroco y cubitos de queso Petacones Clásico.

OTAVIA \$11.00

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

ⓑ FIORELLA \$10.00

Mozzarella, prosciutto horneado y miel de abeja picante. ≈

**EXTRAS:****Proteínas:**

Hongo Portobello +\$4.00
Pechuga de Pollo +\$4.00
Camarones +\$4.25
Lomito de Res +\$5.00
Salmón a la Plancha +\$5.50

\$2.00

Mozzarella
Cheddar
Parmesano
Huevo estrellado
Jamón Virginia
Aceitunas
Arúgula Orgánica
Pimientos Morrones
Cebolla morada salteada
Cebolla caramelizada
Piña
Pecanas
Almendras
Semilla de Marañón
Maní Garrapiñado
Salsa Complementaria

\$2.50

Tocino Salteado
Roast Beef
Aguacate
Anchoas
Arúgula orgánica
Hongos frescos

\$3.00

Queso Brie
Queso de cabra
Blue Cheese
Pecorino
Prosciutto
Salami Pamplona



MENÚ FOTOGRÁFICO

ⓑ Recomendación ≈ Picante

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

Focaccia o pan ciabatta horneado, con un acompañamiento y una salsa complementaria de tu elección.

PASO 1: Elige tu pan.

- Ciabatta blanco o integral
- Focaccia +\$0.75 **¡NUEVO!**

PASO 2: Elige un acompañamiento.

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

PASO 3: Elige una salsa complementaria.

- Yogur y albahaca
- Mayonesa chipotle ≈
- Blue cheese
- Pesto de alcapate
- Honey mustard
- Reducción de balsámico
- Pesto de albahaca
- Pomodoro
- Glaze de Guayaba
- Sweet chili ≈
- Teriyaki

BRUNO \$8.50

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

ADRIANO \$12.00

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

ⓑ FLAVIO \$10.00

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

STEFANO \$10.50

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

ⓑ ENZO \$9.00

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

ⓑ DONATO \$10.50

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

SABINO \$11.00

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

FABRIZIO \$10.50

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

ⓑ **GIANNI** \$10.00

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

VINCENZO \$11.00

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

ⓑ **ROMEO** \$10.50

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

MARCO \$9.00

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

ANGELO \$10.00

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

DANTE \$10.00

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

ⓑ **FILIPPO** \$9.00

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



EXTRAS:

Proteínas:

Hongo Portobello +\$4.00
Pechuga de Pollo +\$4.00
Camarones +\$4.25
Lomito de Res +\$5.00
Salmón a la Plancha +\$5.50

\$2.00

Mozzarella
Cheddar
Parmesano
Huevo estrellado
Jamón Virginia
Aceitunas
Arúgula Orgánica
Pimientos Morrones
Cebolla morada salteada
Cebolla caramelizada
Piña
Pecanas
Almendras
Semilla de Marañón
Maní Garrapiñado
Salsa Complementaria

\$2.50

Tocino Salteado
Roast Beef
Aguacate
Anchoas
Arúgula orgánica
Hongos frescos

\$3.00

Queso Brie
Queso de cabra
Blue Cheese
Pecorino
Prosciutto
Salami Pablona



MENÚ FOTOGRÁFICO

ⓑ Recomendación ≈ Picante

Se incluirá el 10% de servicio en su cuenta.

¿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

#NOPODEMOSPARAR



Markeli

Marcas Emprendedoras Salvadoreñas

VISITA MARKELI

Dentro de nuestras instalaciones, en Local #1

Horarios:

Martes a Domingo

9:00am - 5:30pm

¡QUEREMOS ESCUCHARTE!

Ayúdanos a seguir siendo tus favoritos

