Menu Brunch

BREAKFAST BURGUER

Pan brioche hecho en Proper, carne de res, huevo frito tierno, tocino artesanal, espinaca, acompañada de papas fritas

\$280

CHICKEN WAFFLES

Waffles coronados con tenders butermilk, acompañados de miel de habanero

\$289

EGGS BENEDICT

2 huevos pochados montados sobre lomo canadiense artesanal y pan brioche hecho en Proper, con salsa holandesa acompañado con ensalada tibia de espinacas

\$269

CHILAQUILES

Verdes o rojos

\$215

TACO DE CHICHARRON

Mezcla de chicharrón Alanis en salsa verde

\$80 PZA

TACO DE FONDO

Carne de filete de res derivada de nuestra salsa steak

\$95 PZA

HONEY BUTTER FRENCH TOAST

Pan de romero crocante, cubierto de miel y mantequilla, crema de Mascarpone y frutos rojos

\$280

COCTEL DE CAMARÓN Y PULPO

Camarón y pulpo cocido, aguacate, tomate y cebolla curtido, salsa cóctel de la casa

\$215

ENSALADA CAROLINE

Hojas de lechuga, aderezo de alcaparra, crumble de Panko y pistache, jamón serrano crujiente,

\$260

SANDWICH CÉSAR

Pan de molde de Romero. Ensalada César, pechuga de pollo a la plancha y queso parmesano acompañado de papas fritas

\$269

TAPAS MEDITERRÁNEAS

4 pzas de Pan baguette, hummus, alcachofa, morrón tatemado, arugula y tomate Cherry

\$230

TAPAS DE SALMÓN

4 pzas de Pan baguette, queso de cabra con cebollín salmón ahumado, alcaparra, mayonesa de albahaca

\$ 230

EXTRAS

1 huevo extra

\$ 40

pollo extra

\$ 60

