

MENÚ BRUNCH

HOTEL
HUB
ASUNCIÓN



HUEVOS

HUEVOS AL HIERRO

Huevos fritos cocidos al hierro, pancetas crocantes, perejil y pan de campo

Gs. 25.000

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos cocidos a baja temperatura sobre pan brioche, jamón serrano, salsa holandesa y mix de verdes frescos

Gs. 25.000

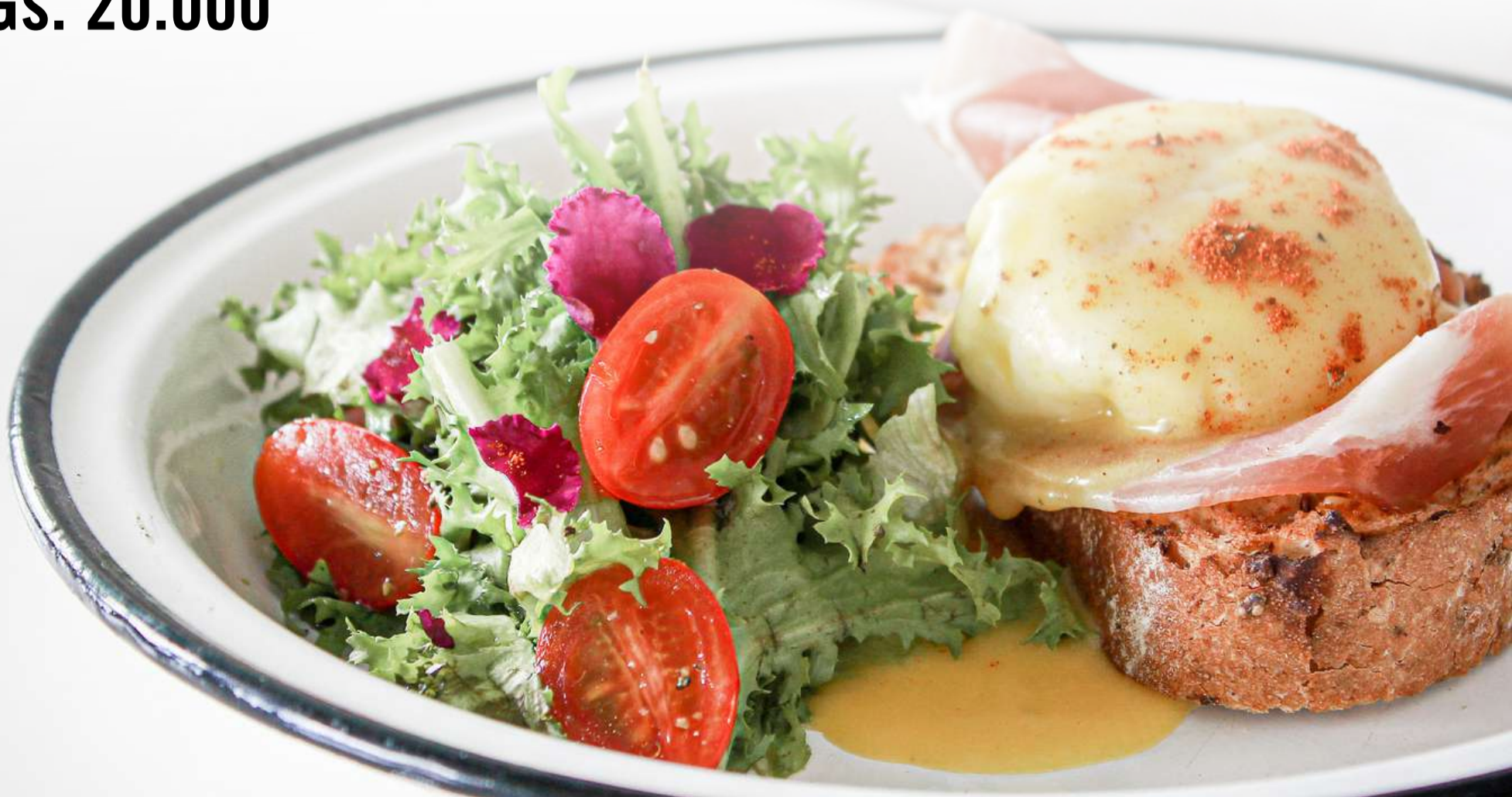
CROISSANT RELLENO DE SALMON AHUMADO

Huevos revueltos con salmón y crema de alcaparras, tostada medialuna de masa madre, verdes y frescos para acompañar

Gs. 45.000

HUEVOS REVUELTOS

Gs. 20.000



TOSTADOS Y ENTREPANES

AVOCADO TOAST

Clásica tostada de pan de campo de masa madre con crema de aguacate, cherries frescos aliñados con oliva y semillas

Gs. 30.000

CROISSANT DE MASA MADRE

Croissant relleno con duo de quesos cheddar y mozzarella fundidos, jamón de pavo y manteca

Gs. 40.000

MBEJU

Clásico

Gs. 22.000

Cuatro Quesos

Gs. 28.000

CANASTA DE PANES

DE MASA MADRE

Ciabatta, 3 semillas, lactal, pita, chipitas

Gs. 30.000

CONTUNDENTES

DADOS DE CUADRIL AL ROQUEFORT

Colita cuadril cocida por 12 hs al vacío, con especias, papines asados, salsa madera y crema de roquefort, acompañada de tostadas de pan de campo

Gs. 40.000

CLUB SÁNDWICH CON PAPAS FRITAS

Tradicional Club Sándwich con pollo desmechado, lechuga, tomates, huevo, polvo de pancetas, queso y jamón de pavo, acompañado de papas fritas

Gs. 35.000

FALAFEL DE GARBANZO

Hummus, aceite de pimentón ahumado, pan pita y lactonesa de hierbas frescas

GS. 35.000



DULCES

WAFFLES CON FRUTAS FRESCAS

Waffles con frutas de estación y crema batida, bañados en jarabe de maple y ganache de dulce de leche

Gs. 35.000

FRENCH TOAST

Tostadas al estilo francés con crema batida, mix de frutas y jarabe de miel o dulce de leche

Gs. 30.000

BOWL DE FRUTAS

Variedad de frutas de estacion y mix de granolas

Gs. 30.000



CAFETERÍA

ESPRESSO JUAN VALDÉZ	Gs. 10.000
ESPRESSO DOBLE JUAN VALDÉZ	Gs. 16.000
CORTADO	Gs. 12.000
LÁGRIMA	Gs. 18.000
CAFÉ LATTE	Gs. 20.000
CAPPUCCINO	Gs. 20.000

CAPPUCCINO TATAKUA

Licor Baileys, bocha de helado, crunch de alfajores tatakua, café espresso caliente

Gs. 35.000

TÉ FRÍO

Manzana y canela, frutos rojos, menta y manzana verde, té verde y menta

Gs. 20.000

JUGOS NATURALES

Manzana, apio y limón. Piña, menta y jengibre.

Frutos rojos y menta. Zanahoria, limón y shrub de remolacha. Naranja, mburucuyá y melocotón

Gs. 20.000

CÓCTELES

TÉ TONICS (TANQUERAY O BOMBAY SAPHIRE)

Infusiones de pomelo, frutos rojos, manzana y canela, menta fresca y manzana verde

Gs. 30.000

AMERICANO BRUNCH

Campari, Cinzano, naranjas y soda

Gs. 30.000

CAMPARI A LA FRANCESA

Campari, zumo de naranja, rodajas de naranja

Gs. 30.0000

APEROL SPRITZ HUB

Aperol, jugo de naranja, espumante prosecco, jarabe de cortezas cítricas

Gs. 55.000

VINOS POR COPA

DV CATENA MALBEC

DV CATENA CHARDONNAY

GS. 60.000



HOTEL
HUB
ASUNCIÓN

DIS
TRI
TO
RECOLETA