MENÚ DESAYUNO
MENÚ DESAYUNO
MENÚ DESAYUNO

AM

AM

AM

BRUNCH
BRUNCH
BRUNCH

AM

suzette.

HORARIO DE DESAYUNOS

LUNES A VIERNES	**8 - 11 AM**
SÁBADO Y DOMINGO	**8 - 12 AM**

No tenemos servicio en días festivos.

TARTINE **DE AGUACATE**

TOSTADA DE PAN CIABATTA CON AGUACATE, QUESO CAMPESINO Y GERMINADOS.	**21**
CON ADICIÓN DE UN HUEVO POCHADO O REVUELTO	**22**

TOSTADAS **FRANCESAS**

Las de siempre.

PAN TRENZA REBOSADO EN HUEVO Y LECHE,
CUBIERTO CON AZÚCAR Y CANELA.
CON ADICIÓN DE NUTELLA, MIEL Y FRUTAS.

23

JACINTA

TOSTADA DE PAN BRIOCHE, CONFITURA
DE MORA Y CIRUELAS, MANTEQUILLA DE MANÍ,
CREMOSO DE YOGUR GRIEGO
Y ARÁNDANOS FRESCOS.

23

HUEVOS ESTRELLADOS

FRITOS Y MELCOCHUDOS CON PAPA CRIOLLA CROCANTE Y ALIOLI.

CON CHORIZO SANTARROSANO Y ESPÁRRAGO	23
VEGETARIANOS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ESPÁRRAGO	21

CALENTADO

sólo sábados y domingos

FRIJOLITOS BLANCOS DE CABEZA NEGRA CON ARROZ, POSTA DESMECHADA, PAPA BLANCA CROCANTE, MAZORCA, PLATANITO MADURO, HUEVO FRITO Y CILANTRO.	28

MIGAS

MIGAS CROCANTES CON HUEVO Y AREPA AMARILLA DE FÁTIMA, QUESO CAMPESINO, Y AGUACATE CON CILANTRO.	23

HUEVOS AL GUSTO

DOS HUEVOS FRITOS O REVUELTOS + 3 TOPPINGS. INCLUYE PAN TRENZA.	16

BOWL DE AÇAÍ

CON GRANOLA DE NUCES, SEMILLAS Y MIEL. ACOMPAÑADA DE FRUTAS COLOMBIANAS Y CHÍA.	**21.9**
CON GRANOLA DE CHOCOLATE Y NUECES. ACOMPAÑADA DE BANANO, MANTEQUILLA DE MANÍ Y COCO.	**21.9**

**Nuestras granolas son artesanales, hechas en casa.*

GRANOLA SUZETTE

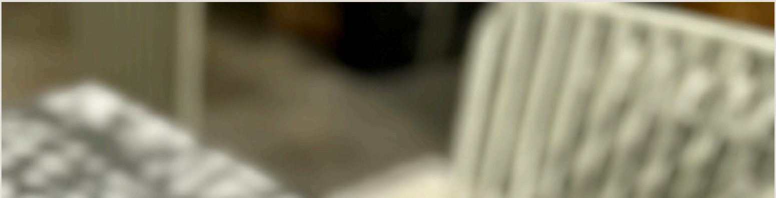
17

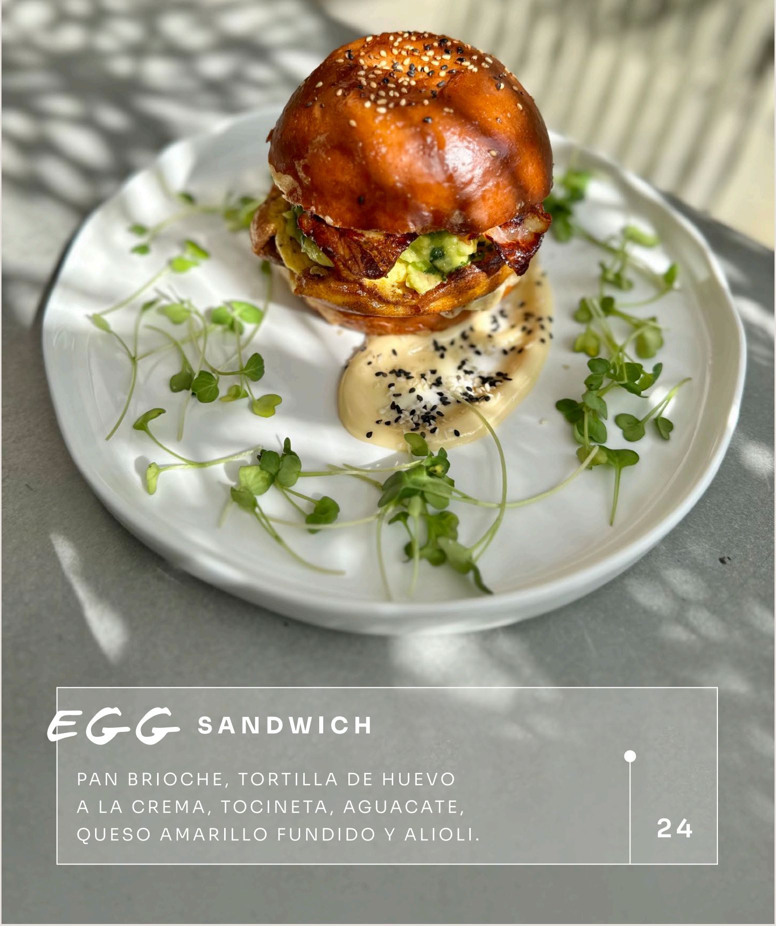
BOWL CON YOGURT GRIEGO Y VAINILLA, GRANOLA HECHA EN CASA CON MIEL *"escondida"* FRUTAS COLOMBIANAS Y MERMELADA DE TEMPORADA.

CROISSANT CROQE MADAME

24

SÁNDUCHE DE CROISSANT AL HORNO CON QUESO GOUDA, JAMÓN DE CERDO AHUMADO Y HUEVO FRITO. INCLUYE SALSA BECHAMEL DE QUESOS.





EGG SANDWICH

PAN BRIOCHE, TORTILLA DE HUEVO
A LA CREMA, TOCINETA, AGUACATE,
QUESO AMARILLO FUNDIDO Y ALIOLI.

24

QUESO ASADO

Ideal como acompañamiento.

QUESO CAMPESINO A LA PLANCHA CON MIEL Y MERMELADA DE TEMPORADA. **13**

BOWL DE FRUTAS FRUTOS DE TEMPORADA	**9**
CANASTA DE PAN VARIEDAD DEL DÍA CON MIEL Y MANTEQUILLA	**9**
AREPA FÁTIMA CON QUESO AMARILLO FUNDIDO	**9**

BEBIDAS FRÍAS

BATIDOS

VERDE MANZANA VERDE, APIO, PEPINO, HIERBABUENA, PIÑA Y JENGIBRE.	12
ZEN MORA, FRESA Y BANANO. EN LECHE O AGUA.	11
SUZETTE FRAPEADO DE NARANJA Y ZANAHORIA	11

LIMONADAS

NATURAL	7
COCO	15
MANGO BICHE	15

JUGOS

NARANJA	10
NATURAL EN AGUA	8
NATURAL EN LECHE	9

ICED LATTE

MUCHO HIELO, CON LECHE
O BEBIDA DE ALMENDRAS.

+ CAFÉ	10
+ MATCHA **TÉ VERDE JAPONÉS**	15
+ LECHE DORADA **CÚRCUMA Y ESPECIAS**	15
+ FLOR DE JAMAICA	13
ADICIÓN BEBIDA DE ALMENDRAS	3.5

SODAS

CON SIROPES TROPICALES

+ LIMÓN, NARANJA Y MIEL	15
+ LULO Y HIERBABUENA	
+ MORA, NARANJA Y PASSIFLORAS	

CAFÉ FRÍO	5
MILO FRAPÉ	15
COCA COLA	5
BRETAÑA	5
HATSU - HATSU SODA	7.5
AGUA EN BOTELLA	5

BEBIDAS

CALIENTES

LATTE

CON LECHE O BEBIDA DE ALMENDRAS.

+ CAFÉ	**10**
+ MATCHA **TÉ VERDE JAPONÉS**	**15**
+ LECHE DORADA **CÚRCUMA Y ESPECIAS**	**15**
ADICIÓN BEBIDA DE ALMENDRAS	**3.5**

TÉ E INFUSIONES

PREGUNTA POR LOS ESPECIALES DE TEMPORADA.	**12**

CHOCOLATE SUZETTE

PREPARADO CON **TAMA CHOCOLATE** AL 100% Y MUCHO AMOR.	**12**
CON ADICIÓN DE MASMELOS Y CHUNCKS DE CHOCOLATE AL 70%	**15**

AMERICANO	**5**
CAPUCCINO	**8**