MENU DESAYUNO
MENU DESAYUNO
MENU DESAYUNO

AM AM AM AM

BRUNCH
BRUNCH
BRUNCH

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

CON PAN DE CEREALES, ACEITE DE OLIVA, SAL MARINA Y ALIÑO DE LIMÓN

CON HUEVO POCHÉ	17
CON HUEVO POCHÉ Y SALMÓN	23

TOSTADAS FRANCESAS
— La de siempre.

PAN FRANCÉS ELABORADO DE HUEVO Y LECHE, CON CANELA Y AZÚCAR ESPAÑOLA, CON ADICIÓN DE NUTELLA, MIEL Y FRUTAS. | 23

JACINTA

TORTITAS DE CANELA, DONUTONS DE MANZANA, CREMOSO DE YOGURT GRIEGO Y ARÁNDANOS FRESCOS. | 21

NUEVOS ESTRELLADOS

HUEVO ESTRELLADO CON PAN CRIOLLA CROCANTE Y ALIOLI.

CON CHORIZO SANTRAMPRINO Y ESPÁRRAGO.	23
VEGETARIANO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ESPÁRRAGO.	21

CALENTADO
— Más sábados y domingos

PAELHUELA A BASE DE CEBOLLA, NEGRA CON CHORIZO, CHIPS DE PATATA, ALIOLI, BLOOMS CAPERS Y SALSA, PLÁTANOS, PIMIENTO CEBOLLA CARAMELIZADO Y ESPÁRRAGO, ACOMPAÑADO DE HUEVO FRITO Y DORADO. | 29

MIGAS

PAN TRADICIONAL CON HUEVO Y ARÉN, CHORIZO, ESPÁRRAGO, QUESO CAMPESINO Y ADUJAMÓN CON CILANTRO. | 23

HUEVOS AL GUSTO

DOS HUEVOS FRITOS O REVUELTOS + 2 TOPPINGS, INCLUYE PAN TRINCA. | 16

BOWL DE AÇAÍ

CON GRANOLA DE NUEZ, LINGLES Y MIEL, ACOMPAÑADO DE FRESAS, GOLOSINAS Y COCO.	22
CON GRANOLA DE ARÁNDANOS Y MIEL, ACOMPAÑADO DE FRESAS, BANÁNICOS DE SAN VICENTE, COCO.	22

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

GRANOLA SUZETTE 17

GRANOLA DE ARÁNDANOS Y MIEL, ACOMPAÑADA DE FRESAS, COCO, MIEL "Suzettelle", FRUTAS COLOMBIANAS Y MERMELADA DE TEMPORADA.

CROISSANT CROQUE MADAME 24

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

EGG SANDWICH

PAN BRIOCHE, TORTILLA DE HUEVO, QUESO CHEDDAR, TOCINETA, ALIOLI CON APIMOLOS TURCOS Y ROCÍO. | 26

QUESO ASADO
Ideal como acompañamiento.

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

BOWL DE FRUTAS FRUTAS DE TEMPORADA	9
CANASTA DE PAN CON PAN TRADICIONAL Y MANTEQUILLA	9
AREPA DE MAÍZ CON QUESO PAMPLONA Y TOMATE	9

BEBIDAS

FRÍAS

BATIDOS

VERDE MANZANA VERDE, KIWI, TOMATE, ZANAHORIA, MIEL Y JENGIBRE.	15
ZEN MANZANA Y BANANO, EN LECHE O AGUA.	15
SUZETTE TOPPINGS DE BANANA Y CARAMELIZA	15

LIMONADAS

NATURAL	9
COCO	15
MANGO BICHE	15

JUGOS

NARANJA	10
NATURAL EN AGUA	9
NATURAL EN LECHE	10

ICED LATTE

NUCHO ABUELO, VAINA, CÉSAR, 12 BERRIES DE ARÁNDANOS.

• CAFÉ	12
• MATCHA - 12 UNDS AHORA	15
• LECHE QUEMADA - TOPPINGS + OREOS	15
• FLOR DE JAMAICA	15
ADICIÓN DE BERRIES DE ARÁNDANOS	3.5

SODAS
CON SABORES TROPICALES

• LULO - MARACUYÁ - PIÑA • LULO Y HORTELANA • MORA, MARACUYÁ Y TROPICUPUAS	15

CAFÉ FRÍO	7
MILO FRAPÉ	15
COCA COLA	5
BRETAÑA	5
MATSU - MATSU SODA	7.5
AGUA EN BOTELLA	5

BEBIDAS

CALIENTES

LATTE

TOPPINGS DE BEBIDA DE ALMENDRAS.

• CAFÉ	11
• MATCHA - 12 UNDS AHORA	15
• LECHE QUEMADA - TOPPINGS + OREOS	15
ADICIÓN BEBIDA DE ALMENDRAS	3.5

TÉ
E INFUSIONES
PREPARADO POR LOS EXPERTOS DE TEAPOUNDS. | 12

CHOCOLATE SUZETTE
CON BOMBON DE MARMOLEO Y GRUNDGE DE CHOCOLATE AL 70%. | 15

AMERICANO	5
CAPUCCINO	8
CARAMEL CAPUCCINO	9
ESPRESSO	5
MILO	9