MENÚ
MENÚ
MENÚ

suzette.

BEBIDAS

FRÍAS

BATIDOS

VERDE MANZANA VERDE, APIO, PEPINO, HIERBABUENA, PIÑA Y JENGIBRE.	15
ZEN MORA, FRESA Y BANANO, EN LECHE O AGUA.	15
SUZETTE FRAPEADO DE NARANJA Y ZANAHORIA	15

LIMONADAS

NATURAL	9
COCO	15
MANGO BICHE	15

JUGOS

NARANJA	10
NATURAL EN AGUA	9
NATURAL EN LECHE	12

ICED LATTE

MUCHO HIELO, CON LECHE O BEBIDA DE ALMENDRAS.

+ CAFÉ	12
+ MATCHA TÉ VERDE JAPONÉS	15
+ PINK MATCHA CON ROSAS	15
+ LECHE DORADA CÚRCUMA Y ESPECIAS	15
ADICIÓN BEBIDA DE ALMENDRAS	3.5

SODAS

CON SIROPES TROPICALES

+ LIMÓN, NARANJA Y MIEL + MORA, NARANJA Y PASSIFLORAS	15
+ MICHELADA CON LIMÓN & SAL	9

CAFÉ FRÍO	7
MILO FRAPÉ	15
COCA COLA	7.5
BRETAÑA	7.5
HATSU - HATSU SODA	9.5
AGUA EN BOTELLA	7.5

BEBIDAS

CALIENTES

LATTE

CON LECHE O BEBIDA DE ALMENDRAS.

+ CAFÉ	11
+ MATCHA TÉ VERDE JAPONÉS	15
+ PINK MATCHA CON ROSAS	15
+ LECHE DORADA CÚRCUMA Y ESPECIAS	15
ADICIÓN BEBIDA DE ALMENDRAS	3.5

TÉ E INFUSIONES

PREGUNTA POR LOS ESPECIALES DE TEMPORADA.	13

CHOCOLATE SUZETTE

PREPARADO CON **TAMA CHOCOLATE** AL 100% Y MUCHO AMOR.	12
CON ADICIÓN DE MASMELOS Y CHUNCKS DE CHOCOLATE AL 70%	13

AMERICANO	6
CAPUCCINO	9.5
CARAMEL CAPUCCINO	11
ESPRESSO	6
MILO	10

DESAYUNO
DESAYUNO
DESAYUNO

AM AM AM

BRUNCH
BRUNCH
BRUNCH

suzette.

HORARIO DE DEBAYUNOS

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

No tenemos servicio en días feriados.

ASUSTADOS DE YUCA

CON QUESO COSTERO, POLVO DE TOCINETA Y MIEL **Ecuadula**.
Ideal para acompañar la despensa y para compartir. — 21

TARTINE DE AGUACATE

TOSTADA DE PAN CARAMELA CON AGUACATE, QUESO CAMPESINO Y ESPARRAGO.

- 23
- CON JAMÓN DE UN DEDO CRITO — 25
- MEXICANA — 25

Ideal para acompañar la despensa y para compartir.

HUEVOS AL GUSTO

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

RÓMULO

OMELETTE CON GOBERNA DE PARMESANO, ACOMPAÑADO DE ARROZ CON GUANDO, ESPÁRRAGO FRITO, RÚSULA CON VINAGRETA CÍTRICA — 25

HUEVOS ESTRELLADOS

FRITOS Y MELODÍCIOSO CON PAPA CRIOLLA CRIOLLENTO Y AUDAL

- CON CHORIZO SANTARROSANO Y ESPÁRRAGO — 25
- VEGETARIANOS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ESPÁRRAGO. — 23

CALENTADO

Sólo sábados y domingos

- FRIJOLITOS BLANCOS DE CABEZA NEGRA CON ARROZ, PUNTA DE ANCA DESMECHADA, PAN BLANCA CRIOLLENTA, MAZAMORRA, PLÁTANO MADURO, CEBOLLA CARAMELIZADA, CHICHARRÓN Y COPÁRRAZO DE HUEVO FRITO Y GUACAMOLE. — 29
- VEGETARIANO: *No incluye proteína animal. Si incluye huevo.* — 27

MIGAS

MIGAS CRIOLLENTAS CON HUEVO Y AREPA ARAÑELLA DE ESTIRA, QUESO CAMPESINO Y AGUACATE CON CILANTRO. — 23

TOSTADAS FRANCESAS

Las de siempre.

PAN TRENZA ENVOLVENTO EN HUEVO Y LECHE, CUBIERTO CON AZÚCAR Y CANELA, CON ADICIÓN DE NUTELLA, MIEL Y FRUTAS. — 25

MBEJÚ

AMABLE TÍPICO PARAGUAYO A BASE DE YUCA, MIEL Y QUESO ARAÑELLA CON BASE CREMOSA DE QUESO. AGUACATE, TIRITAS DE ESPÁRRAGO Y ACEITE DE HIERBAS.

- CON HUEVO FRITO — 24
- CON JAMÓN SERRANO — 26

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

PANAKES DE ALLA

CREPE DE PANCAKES DE ALLA CON UN HUEVO FRITO, TRENZA CRIOLLA Y MIEL DE ABEJAS. — 26

GRANOLA SUZETTE — 21

NUEZ, COCO, YOGURT, DATILES Y MANZALLA. GRANOLA HECHA EN CASA CON MIEL *"Ecuadula"*, DE FLOR COLOMBIANA Y MERMELADA DE FUNCIONAR.

CROISSANT CROQUE MADAME

SÁNDUCHE DE CROISSANT AL HORNO CON JAMÓN DE UN DEDO CRITO, QUESO FUNDIDO Y HUEVO FRITO. INCLUYE SALSA BÉCHAMEL DE QUESO.

HUEVOS SHAKSHUKA

CONFITURA DE TOMATE CON SALSA A BASE DE TOMATE, PIMENTÓN, CEBOLLA Y ESPECIAS, ACOMPAÑADA, PANELO, Y PAN CIABATTA CRISTALO.

BOWL DE FRUTAS PRUTAS DE TEMPORADA	13
CANASTA DE PAN VARIEDAD DEL DÍA CON MIEL Y MANTEQUILLA	10
AREPA DE MAÍZ CON QUESO AMARILLO FUNDIDO	10