

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
+ 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
+ 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.	15
CON ADICIÓN DE MASMELOS Y CHUNCKS DE CHOCOLATE AL 70%	17

AMERICANO	6
CAPUCCINO	9.5
CARAMEL CAPUCCINO	11
ESPRESSO	6
MILO	10

DESAYUNO
DESAYUNO
DESAYUNO

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

TOSTADA DE PAN CIABATTA CON AGUACATE, QUESO CAMPESINO Y GERMINADOS. 23

CON ADICIÓN DE UN HUEVO POCHADO O REVUELTO. 25



TOSTADAS FRANCESAS

— *Las de siempre.*

PAN TRENZA CON AZÚCAR Y LECHE, CUBIERTO CON CANELA Y QUESO CAMPESINO. 25

CON ADICIÓN DE NUTELLA, MIEL Y FRUTAS.

CHORIZO SANTARROSANO

MINI BROCHETAS DE CHORIZO SANTARROSANO CON PIMPONES DE MAÍZ, TOMATE Y HAGAO. 18

CALENTADO

— *Sólo sábados y domingos*

FRIJOLITOS BLANCOS DE CABEZA NEGRA CON ARROZ, PUNTA DE ANCA DESMECHADA, PAPA BLANCA CROCANTE, MAZORCA, PLATANITO MADURO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CILANTRO. ACOMPAÑADO DE HUEVO FRITO Y GUACAMOLE. 29

VEGETARIANO. *No incluye proteína animal. Sí incluye huevo.* 27

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 NUECES, SEMILLAS Y MIEL. ACOMPAÑADA DE FRUTAS COLOMBIANAS Y CHÍA. 24

CON GRANOLA DE CHOCOLATE Y NUECES. ACOMPAÑADA DE BANANO, MANTEQUILLA DE MANÍ Y COCO. 24

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

GRANOLA SUZETTE

BOWL CON YOGURT GRIEGO Y VAINILLA, GRANOLA HECHA EN CASA CON MIEL “escondida” FRUTAS COLOMBIANAS Y MERMELEDA DE TEMPORADA. 21

CROISSANT CROQUE MADAME

SÁNDUCHE DE CROISSANT AL HORNO CON QUESO GOUDA, JAMÓN DE CERDO AHUMADO Y HUEVO FRITO. INCLUYE SALSA BECHAMEL DE QUESOS. 26

EGG SANDWICH

PAN BRIOCHE, TORTILLA DE HUEVO A LA CREMA, TOCINETA, AGUACATE, QUESO AMARILLO FUNDIDO Y ALIOLI. 26

QUESO ASADO

— *Ideal como acompañamiento.*

QUESO CAMPESINO A LA PLANCHA CON MIEL Y MERMELEDA DE TEMPORADA. 16

POSTRE AL PLATO

suzette.

SIEMPRE ES BUENO ENDULZAR
LA TARDE CON UN POSTRECITO

ESTE MENÚ SE SIRVE DE 1:30 - 5:30PM



BLANCA

MILHOJA DE MERENGÓN CON FRESAS Y
GUANÁBANA. CREMOSO DE MIEL,
VAINILLA Y ALMENDRAS TOSTADAS.
ARÁNDANOS Y PISTACHOS.

16



ELOISA

LECHE ASADA DE CHÓCOLO, CREMA LIGERA
DE VAINILLA Y TULIPÁN DE CARAMELO.

17



BRIANA

HELADO DE GUAYABA AGRIA SOBRE GEL
DE LIMÓN MANDARINO Y FRUTAS DE
TEMPORADA. PITA CROCANTE AL HORNO
CON DULCE DE LECHE DE LA ABUELA.

16



NELA

BISCUIT DE CHOCOLATE, MOUSSE AVELLANADO
DE CHOCOLATE AL 70% CON MERENGUE
ITALIANO Y NIEVE DE COCOA.

17



VERA

HELADO FRITO DE PISTACHO *(apanado en pan crocante y miel)*
CON CROCANTE DE CHOCOLATE.

17

suzette.