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.

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 DESAYUNOS

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

No tenemos servicio en días festivos.

NUEVO • NUEVO • NUEVO •

ASUSTADOS DE YUCA

CON QUESO COSTEÑO, POLVO DE TOCINETA Y MIEL *Escondida.*

**Ideal para acompañar tu desayuno o para compartir.*

21

TARTINE DE AGUACATE

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

CON ADICIÓN DE UN HUEVO FRITO, REVUELTO O DURO. 25

HUEVOS AL GUSTO

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

16

NUEVO • NUEVO • NUEVO •

RÓMULO

OMELETTE CON COSTRA DE PARMESANO,
QUESO AMARILLO, TOMATE CHERRY,
ESPÁRRAGO Y PESTO. RÚGULA CON
VINAGRETA CÍTRICA

25

HUEVOS ESTRELLADOS

FRITOS Y MELCOCHUDOS CON PAPA CRIOLLA CROCANTE Y ALIOLI.

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, PAPA BLANCA CROCANTE, MAZORCA, PLATANITO MADURO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CILANTRO. ACOMPAÑADO DE HUEVO FRITO Y GUACAMOLE.	29
VEGETARIANO. *No incluye proteína animal. Sí inculye huevo.*	27

MIGAS

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

23

TOSTADAS FRANCESAS

Las de siempre.

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

25

NUEVO • NUEVO • NUEVO •

BOLÍVAR

DOS AMASIJOS DE TUBÉRCULOS (PAPA-YUCA-ARRACACHA) Y QUESO COSTEÑO. GUACAMOLE RÚSTICO Y CAPÓN DE RES EN SALSA CRIOLLA.

25

BOWL DE AÇAÍ

CON GRANOLA DE NUCES, 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

21

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

CROISSANT

CROQUE MADAME

26

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.

26

QUESO ASADO

Ideal como acompañamiento.

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

16

NUEVO • NUEVO • NUEVO •

EVI

SALCHICHA ALEMANA DE CERDO CON PAPAS SAUTÉ Y CEBOLLAS GRILLADAS. MOSTAZA DIJON HECHA EN CASA.

	22
CON ADICIÓN DE UN HUEVO FRITO	25

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

POS
TRE

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

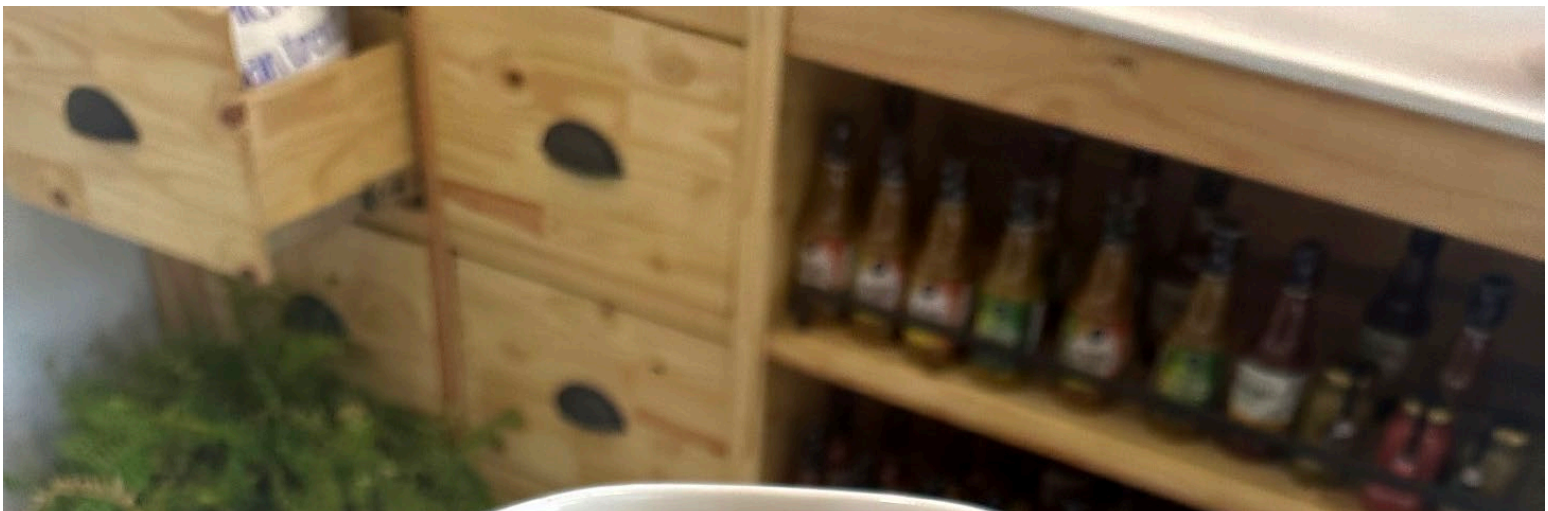
HELADO DE GUAYABA AGRIA SOBRE GEL DE LIMÓN MANDARINO Y FRUTAS DE TEMPORADA. PITA CROCANTE AL HORNO CON DULCE DE LECHE DE LA ABUELA.

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 croche y miel)*
CON CROCANTE DE CHOCOLATE.

17

suzette.