

menu

Cafetería

Espresso	\$520
Café-Cortado-Jarrito	\$640
Café con leche	\$780
Café con crema	\$720
Capuccino	\$1100
Capuccino Brest	\$1350
Con dulce de leche y crema	
Café Suspiro	\$1300
Con leche condensada	
Café Caramel	\$1200
Con salsa de caramelo	
Café Bailey's	\$1500
Submarino chocolate negro	\$1200
Submarino chocolate blanco	\$1200
Tazón	\$1400

Podes pedir tu té o café con leche vegetal \$400

Infusiones

Té clásico	\$600
Té con leche	\$640
Té saborizado	\$720
· VARIEDAD DE TÉ EN HEBRAS	\$900

Blends de Té Verde:

-Verde frutal: té verde, frutas y flores. Sabor vainilla y ananá.

-Verde pétalo: té verde, frutos rojos y caléndula. Sabor vainilla y frutos rojos.

-Verde dulce: té verde, cáscara de naranja, durazno y pétalos de caléndula. Sabor yogurt y durazno.

Blends de Té Negro:

-Negro frutal: té negro, rosa mosqueta y

frutas (frutilla, arándano rojo). Sabor frutos rojos.

-Negro Chai especial: té negro con especias (canela, pimienta rosa, anís estrellado, cardamomo, jengibre). Sabor vainilla.

-Negro agridulce: té negro, cacao, canela, cáscara de naranja, clavo de olor. Sabor vainilla, miel, naranja y chocolate.

-Earl Grey: té negro, esencia de bergamota, pétalos de aciano azules.

Blends de Té Oolong:

-Blue earl grey: té azul, pétalos de rosa, cascarritas de naranja. Sabor bergamota y caramelo.

Blends de Té rojo:

-Rojo coco: té rojo, manzana, pera, hibiscus. Sabor coco.

Desayunos y meriendas

Todos se sirven con café o té, con o sin leche, y un rico mini jugo de naranja natural.

Porteño: 3 medialunas de manteca.	\$1500
Urbano: tostadas con queso crema o manteca y mermelada o dulce de leche.	\$1850
Francés: tostado de miga con jamón y queso.	\$2100
Del campo: tostadas de pan de campo con queso crema o manteca y mermelada o dulce de leche.	\$2200
Saludable: yogurt de vainilla y frutas frescas con granola con miel.	\$2200
· MENÚ INFANTIL	\$1600
Chocolatada o té con:	
· OPCIÓN 1: Galletitas para autodecorarse, dulce de leche y granas.	
· OPCIÓN 2: Tostado de jamón y queso.	

· OPCIÓN 3: 1 dona rellena.

· LA HORA DEL TÉ \$9600

- 2 Infusiones.
- 2 Mini jugos naturales.
- 2 Scones.
- 4 Tostadas con dips.
- 3 Sandwichs de miga
- 3 Medialunas de jamón y queso
- 2 Alfajores
- 1 Cookie
- 2 Porciones de budín
- Degustación de pastelería (6 unidades)

· TOSTADOS CON JAMÓN Y QUESO

Pan de campo (2 unidades)	\$1500
Árabe	\$1100
Medialuna (2 unidades)	\$1050
Miga (3 unidades)	\$1500

Mediodía

· ENSALADAS

Cesar con pollo (mix de verdes, pollo, croutons, parmesano y típico aderezo)	\$2400
Del Mar (arroz, atún, huevo, tomate y zanahoria)	\$2300
Mediterránea (arroz, huevo, pollo, jamón, tomate cherry, lechuga, aceitunas y choclo)	\$2500
Veggie (mix de lechugas, rúcula, tomates cherry, aceitunas y semillas)	\$1700

· TORTILLAS

Acompañadas por un mix de verdes.

De papa	\$1800
De verdura	\$1800

· TARTAS

Acompañadas por un mix de verdes.

Tricolor	\$2400
Pollo y puerro	\$2400
Zapallito con masa integral	\$2200
Jamón y queso	\$2400
Calabaza	\$2200

· ENTREPANES

Clásico: jamón cocido y queso.

- Bagette	\$1500
- Molde	\$1400

Parme: jamón crudo, parmesano y rúcula.

- Bagette	\$2100
- Molde	\$2000

Pollo: pechuga de pollo, tomate, lechuga y queso.

- Bagette	\$2100
- Molde	\$2000

Vegan burger: con lechuga y mayonesa vegana.

Sandwich de miga.	\$400
-------------------	-------

Scon con jamón crudo, queso crema y rúcula.

Avocado Toast (dip de palta con huevos revueltos)	\$3200
---	--------

· ADICIONALES

Tomate	\$160
Lechuga	\$150
Jamón crudo	\$280
Rúcula	\$150
Huevo	\$130

menu

La Dulcería

· MINI CAKES

Red Velvet: pastel de terciopelo rojo con frosting de queso crema.	\$1800
Tres mousses: delicada torta de mousse de chocolate amargo, mousse de chocolate con leche y mousse de chocolate blanco sobre una base de bizcochuelo financiero.	\$1800
Carrot cake: bizcocho a base de zanahoria con delicado frosting de queso crema.	\$1800
New York cheesecake: clásico cheesecake sobre un espumón de chocolate blanco y gelée de frutos rojos. (sin tacc)	\$2400
Cheesecake (consultar variedades)	\$2300
Bruce: para los amantes del chocolate, la famosa torta de Matilda.	\$2600
Brownie con dulce de leche y crema de café	\$1800
Chocobrest: torta de chocolinas y una crema de dulce de leche.	\$1800
Rogel	\$1800
Isabel: base de masa sablé de vainilla con crema pastelera y frutas de estación.	\$1600
Astrid: sablé de cacao, ganache montada de chocolate con leche, quinotos en compota.	\$2100

· MINI GATEAUX

Simbiosis: base de masa sablé de cacao, crema de dulce de leche y ganache de chocolate con leche.	\$1900
Toffee: base de masa sablé de vainilla con un toffee de frutos secos.	\$2300
Verde Pasión: base de masa briséé de chocolate, mousseline de pistacho, ganache montada de chocolate blanco.	\$2100
Crumble de la abuela: crujiente de manzana o pera.	\$1800
Channel: base de masa sablé con un relleno de coco con dulce de leche.	\$1900
Lady Love: base de masa sablé de cacao toffee de leche condensada y banana.	\$2100
Lemon Pie	\$1600
Pavlova: base de merengue con crema diplomata y frutas de estación.	\$2100
Emilia: Ganache de chocolate blanco y sambayón, cremoso de chocolate.	\$2100
Irlanda: Sablé de cacao amargo, mousse de baileys, praliné de almendras.	\$2300
Clasicos	
Cuadrado de ricota	\$1100

Cuadrado de ricota con dulce de leche	\$1200
Cuadrado de pastafrola de batata	\$1000
Cuadrado pastafrola de membrillo	\$1000
Porcion de budín	\$950
Budín	\$2000
Alfajor (consultar variedades)	\$600
Alfajor de maicena	\$430
Scones dulces	\$600
Scones salados	\$600
Medialuna	\$270
Docena de medialunas	\$2900
Cookies (consultar variedades)	\$900
Chipa (sin tacc)	\$300

-CONSULTA POR NUESTRAS OPCIONES VEGANAS Y SIN TACC-

Bebidas

Gaseosas	\$780
Agua con y sin gas	\$650
Agua saborizada	\$700
Licuos de agua o leche:	
· Individual	\$1000
· Para compartir	\$1500
Jugos naturales	\$800

Limonada sola o con menta y jengibre:	
· Individual	\$950
· Para compartir	\$1350

· FRAPUCCINOS

De dulce de leche	\$1400
De caramelo	\$1400
De chocolate	\$1400
De vainilla	\$1400
De nutella	\$1600

Wi-fi

Red: BREST PATISSERIE
Clave: BREST5183

@ brest_patisserie

¡SEGUINOS EN NUESTRAS REDES Y ETIQUETANOS!

brest
PATISSERIE