REÑACA

millefleur

CAFÉ ET BISTRO

Cafeteria • Desayuno • Pasteleria

DESAYUNO

(Hasta las 12:00 Hrs.)

Desayuno Millefleur
Canasta del panadero, huevos a elección: frito, revuelto, mollet, con palta, mantequilla, mermelada casera, incluye café, jugo de naranja exprimido (150ml).

$ 11.900.-

*Si quieres cambiar por Omelette:

$ 1.000.-

Desayuno Saludable
Yogurt fresco con nuestra Granola caramelizada, incluye frutos secos, semillas y pasas acompañada de confituras y frutas de estación. Incluye café y jugo de naranja exprimido (150ml).

$ 9.990.-

Desayuno Paris
Café + bolleria o tarta.

$ 6.900.-

*Disponible de Lunes a Viernes Hasta las 12:00 hrs.

Huevos Revueltos de Granja
3 huevos e incluye panera.

$ 5.900.-

<<Agrégale según tu gusto>>

Vegetales Asados	$ 2.000.-
Tocino y queso de campo	$ 2.500.-
Champignons	$ 2.000.-
Tomates de la casa	$ 2.000.-

Omelette
Agrega a elección 2 ingredientes entre: tomate, champignon, queso, tocino, jamón. panera de la casa.

$ 6.900.-

Canasta del Panadero
Con mantequilla, mermeladas y palta. Incluye café, jugo de naranja exprimido (150ml).

$ 7.500.-

Tazón de Granola y Frutas
Granola casera superalimento, leche o yogur, acompañado de frutas frescas y confituras.

$ 7.200.-

MAÑANA & TARDE

(De 9:00 a 13:00 hrs. & de 16:00 a 20:00 hrs).

Benedictine
Pan Brioche, 2 huevos poche de 4 minutos,
Salmón de la casa o Jamón artesanal,
espinacas salteadas con salsa holandesa.
$ 9.800.-

Breakfast Sandwich
Pan bañado en omelette, tocino crujiente o jamón de campo, palta laminada, tomate, queso cheddar y queso crema.
$11.500.-

*Agregar Salmón de la casa por: **$ 2.900.-**

Tostadón de Palta y Salmón
Pan molde con semillas, palta fresca, queso crema y salmón encurtido,
huevo mollet y queso mascarpone.
$11.800.-

Tostadón Bahía
Palta y Jamón de pavo, zanahoria rallada con jengibre fresco y tomatito Cherry en aceite de cúrcuma.
$7.900.-

Tostadón Bosque
Palta y Ricotta con zeste de limón, menta, arándanos y frutillas, sirup sin azúcar de berries y granola natural.
$7.900.-

Tostadón Palta
Hogaza de 6 semillas con palta .
$ 7.900.-

Agrégale según tu gusto!

Queso Brie	$ 2.200.-
Jamón Grillado	$ 2.000.-
Queso	$ 2.000.-
Huevo	$ 1.500.-
Tocino crujiente	$ 2.900.-
Prosciutto Italiano	$ 2.200.-
Vegetales Grillados	$ 2.900.-

BRUNCH DRINKS

Mimosa $ 6.900.-
Jugo de naranja y espumante.

Bloody Mary $ 6.500.-
Vodka Absolut, Jugo de Tomate, Salsa Inglesa, Tabasco, Sal, Pimienta y Zumo de limón.

Clericot $ 6.900.-
Vino chardonnay, almibar de piña, Absolut Citron y Saint Germain.

AÇAI





AÇAI BOWLS

AÇAI SOFT

Açai Millefleur
Açaí base con frutilla, plátano, piña, arándano, granola casera.

Agrégale una salsa:
Nutella, dulce de leche, mantequilla de maní, leche condensada y miel.
$8.900.-

1.- ELIGE EL TAMAÑO

Mediano	Grande
$6.490.-	$7.890.-

2.- ELIGE TUS TOPPINGS

•Almendras Fileteadas. •Coco Laminado. •Chia.	•Granola. •Nueces. •Chia Pudding. (PROXIMAMENTE).
•Frutilla •Piña •Plátano	•Arándano + $490.-

3.- ELIGE TUS SALSAS

•Dulce de Leche •Leche Condensada •Mantequilla de Maní	•Miel •Nutella + $490.- ·Pistacho (PROXIMAMENTE).

CROISSANTERÍA

Croissant
Frances
$ 2.590.-

Croissant tipo
Medialuna
$ 2.490.-

Pain au Chocolat
$ 2.900.-

Croissant de Frutos
Rojos y Ricotta
$ 5.200.-

Croissant de Almendras
$ 4.490.-

Croissant de Pistachos
$ 5.200.-

Croissant Crema Pastelera
$ 4.490.-

Croissant Dulce de Leche
$ 4.490.-

Pain au Chocolat Naranja
$ 4.490.-

Pain au Chocolat Almendra
$ 4.490.-

Croissant Pastelera
de Chocolate
$ 4.490.-

Croissant de Limón
$ 4.490.-

Petit Milleflur
$ 1.950.-

CROISSANTS BAÑADOS

Chocolate con Nueces
$ 4.200.-

Chocolate Blanco con
Crispy Frambuesa
$ 4.200.-

PASTELERÍA

Macarons (4 Unidades)
$ 3.890.-

Tarta de Nueces
y Chocolate
$ 5.200.-

Tarta de Frutos Rojos
$ 5.200.-

Tarta de Chocolate
y Arándanos
$ 4.990.-

Tarta de Peras confitadas
y crema de Almendras
$ 4.990.-

Tarta de manzanas
y crumble de canela
$ 4.990.-

Tarta Frangipane
$ 4.790.-

Lemon Curd
$ 4.990.-

Millefeuille de Manzana
Caramelizada
$ 3.700.-

Brownie con Merengue
$ 4.490.-

Brownie
$ 3.990.-



Cookies

Oreo
Galleta con Frosting de vainilla
y galleta Oreo.
$2.690.-

Lotus
Galleta Lotus y dulce de leche.
$2.690.-

Crumble de Manzana
Galleta con Manzana caramelizada.
$2.690.-

Nutella
Galleta con Nutella, avellana y
ganache de chocolate.
$2.690.-

Chocolate Chips
Galleta con Ganache de chocolate
naranja y trozos de chocolate.
$2.690.-

Cheesecake Limón
Galleta con Crema
cheesecake, curd de limón
y gajo de limón.
$2.690.-

Chips
Galleta con chips de chocolate.
$2.690.-

Moka
Galleta con Frosting de café.
$2.690.-

Red Velvet
Galleta con Frosting con limón y
migas de Red Velvet.
$2.690.-

SANDWICH

CROISSANT

Croissant de Jamón y Queso
Con mozzarella y galleta gruyer.
$ 6.900.-

Croissant de Pollo Marroquí,
Queso cabra, hojas verdes y salsa curry.
$ 7.900.-

Croissant de Salmón Curado en Casa
Queso crema con hierbas finas y apio fresco, rúcula y pepinillos, mostaza suave.
$ 11.200.-

BURGER

Hamburguesa Millefleur
Tomate, lechuga, queso Cheddar, bacon crujiente, pepinillo, cebolla morada, mayonesa de la casa y bbq con papas fritas.
$11.900.-

Croissant Cheese Burger
Hamburguesa en croissant francés, queso cheddar, mozzarella, bacon crujiente, tomate y pepinillo, con papas fritas.
$11.900.-

MIGA

Miga Camarón
Sandwich de pan de miga fina, con palta y tomate, una pasta de camarón, queso crema y ciboulette.
$ 8.500.-

Miga Pollo
Sandwich pan de miga fina, pollo, mostaza antigua, palta, tomate y mayonesa suave.
$ 7.900.-

Tostado Jamón Queso
2 porciones
$ 5.500.-

Vegetariano en pan de Semillas
Con hummus, berenjenas asadas, tomates asados, rucula y queso ricotta.
$ 9.900.-

TRADICIONALES
“Frica”

Filete Gratinado
Slice de filete de res con queso gratinado y palta en nuestra frica.
$12.100.-

Chacarero
Slice de filete con: tomate, poroto verde, ají verde y mayo de ají fresco (Picante).
$12.100.-

Filete Italiano
Slice de filete en nuestra frica con: tomate, palta y mayonesa de la casa.
$12.100.-

ALMUERZO & CENA

BEBIDAS
“Frías y Calientes”