

# KRUME

## MENÚ BISTRÓ

### Sweet

<b>Kaiserschmarrn</b>	<b>\$7.00</b>
Panqués de sourdough estilo austriaco con mermelada de frutos rojos con brotes de albahaca.	
<b>Tostadas francesas (vg)</b>	<b>\$9.50</b>
Pan <i>brioche knopf</i> , crema de pepitas de marañón, coulis de fresas, arándanos, hojas de menta y sirope de maple.	
<b>Tosta de chokobrot con fresas (v)</b>	<b>\$11.50</b>
Untable de crema de pepitas de marañón, almendras confitadas y fresas frescas con brotes de albahaca sobre un pan <i>Chokobrot</i> .	
<b>Parfait de banana (vg)</b>	<b>\$9.00</b>
Puré de banana, granola hecha en casa, arándanos y fresas frescas con crumbs de <i>Chokobrot</i> .	
<b>Helado de vainilla (vg)</b>	<b>\$4.00</b>
Quenelle de vainilla plant based en colaboración con <i>Scoops &amp; More</i> , sobre crumbs de <i>Chokobrot</i> .	

### Krume Platters

<b>Sweet (vg)</b>	<b>\$11.50</b>
3 rebanadas de <i>Country Loaf</i> , spread de: nueces con avellanas, mantequilla, mermelada de frutos rojos.	
<b>Savory (vg)</b>	<b>\$11.50</b>
3 rebanadas de <i>Country Loaf</i> , spreads de: kalamatas con tomates, ajo coneneldo, queso de pimienta rosada de <i>Casa Planta</i> .	
<b>Straciatella</b>	<b>\$8.50</b>
3 rebanadas de <i>Rústico</i> , acompañado de queso straciatella con aceite de oliva, sal y pimienta.	
<b>Austrian Breakfast</b>	<b>\$11.50</b>
Canasta con surtido de panes (según la disponibilidad del día). Acompañado de un huevo a la copa y dos rebanadas de queso suizo, mantequilla, mermelada de frutos rojos.	

### Untables

Ajo con eneldo	<b>\$3.00</b>
Queso de pimienta rosada (Casa Planta)	<b>\$3.50</b>
Nueces con avellanas	<b>\$3.50</b>
Mantequilla vegana	<b>\$2.00</b>
Mermelada de frutos rojos	<b>\$3.00</b>
Mermelada de manzanas	<b>\$3.00</b>
Miel real de abeja orgánica (Mamita's Honey)	<b>\$3.50</b>
Kalamatas	<b>\$3.50</b>

### Ensalada

<b>Brot Salat</b>	<b>\$11.50</b>
Rúcula, albahaca, mix de tomates: cherry, sabra, san marzano. Maíz rostizado, aderezo de aceite de oliva, limón y sirope de maple. Acompañado de un queso straciatella con crotones rústicos.	

### Sopas

<b>Tomate con berenjena (vg)</b>	<b>\$6.50</b>
Sopa de tomate con dados de berenjena, cous cous perlado y brotes de cilantro, acompañado de una rebanada de <i>Austrian Baguette</i> y spread de pesto de <i>Ruthy's Ktichen</i> .	
<b>Zanahoria con jengibre</b>	<b>\$6.50</b>
Sopa de zanahoria con leche de coco, jengibre y curry con brotes de zanahoria, acompañado de un <i>grilled cheese</i> de <i>Brioche de Coco</i> .	

### Tostas

<b>Tosta de ensalada de huevo</b>	<b>\$9.50</b>
Ensalada de huevo orgánico, con mayonesa casera, manzanas y raíz de apio coronado de brotes de berro, chili flakes y sal de mar gruesa sobre un pan de <i>Centeno con Semillas</i> .	
<b>Tosta de salmón con huevos</b>	<b>\$11.00</b>
Huevos orgánicos revueltos sobre un untable de ajo con eneldo, coronado con rúcula con aderezo de aceite de oliva, limón y miel sobre un pan <i>Rústico</i> .	
<b>Tosta de pera (vg)</b>	<b>\$11.00</b>
Peras rostizadas al horno sobre un untable de queso feta, pecan tostadas, miel orgánica de <i>Mamita's Honey</i> y tomillo fresco.	
<b>Tosta de zapallo con salvia (vg)</b>	<b>\$9.50</b>
Zapallos asados en cama de drizzle de pepita de marañón de <i>Casa Planta</i> , semillas de calabaza, almendras y hojas de salvia en mantequilla avellanada sobre un pan <i>Country Loaf</i> .	
<b>Tosta de hummus de lenteja (vg)</b>	<b>\$8.00</b>
Hummus de lentejas rojas, sobre lentejas beluga, zanahoria y puerro con anillos de cebolla rebozados con masa madre sobre un pan <i>Country Loaf</i> con tahini.	
<b>Tosta de hongos ostra (vg)</b>	<b>\$14.50</b>
Hongos ostra salteados con chalota, jerez y miel de miso. Sobre una base de queso pimienta rosada de <i>Casa Planta</i> , coronado con brotes de cilantro y piñones tostados con pan <i>Country Loaf</i> .	

### Emparedados

<b>Vegetales Rostizados (vg)</b>	<b>\$9.50</b>
Untable de aceitunas kalamata, rodajas de zucchini, berenjenas y tomates rostizados con hierbas frescas en pan <i>Country Loaf</i> .	
<b>Grilled Cheese</b>	<b>\$7.50</b>
Mezcla de queso provolone, queso suizo fundido y tomillo aromático en pan <i>Brioche de Coco</i> acompañado con <i>ketchup hecho en casa</i> .	

vg (vegano) / v (vegetariano)

### Jugos Naturales

Agua de unicornio (limonada de sandía)	<b>\$6.00</b>
Manzana (jugo de manzana con tónica)	<b>\$6.00</b>
Naranja (100% naranja)	<b>\$5.00</b>

### Cafés

EN COLABORACIÓN CON MENTIRITAS BLANCAS

Americano	<b>\$2.50</b>
Café con leche	<b>\$3.50</b>
Cappuccino (8oz / 12 oz)	<b>\$3.50 / \$4.50</b>
Cappuccino de especialidad (8oz)	<b>\$6.00</b>
Cappuccino con chocolate blanco	<b>\$4.50</b>
Cortado	<b>\$3.50</b>
Chocolate caliente	<b>\$4.00</b>
Espresso	<b>\$3.00</b>
Espresso geisha	<b>\$6.00</b>
Latte	<b>\$3.50</b>
Vanilla latte	<b>\$4.50</b>
Golden latte	<b>\$5.00</b>
Ice latte	<b>\$4.00</b>
Ice vanilla latte	<b>\$4.50</b>
Lavanda latte	<b>\$4.50</b>
London fog	<b>\$4.50</b>
Macchiato	<b>\$3.00</b>
Mocaccino	<b>\$4.50</b>
Krume Latte*	<b>\$6.00</b>

\*Nuestra taza insignia contiene: ralladura de jengibre, nuez moscada, cardamomo, miel artesanal, espresso, leche de almendras y un toque de ron austriaco.

### Filtrados

Geisha	<b>\$7.00</b>
Tradicional	<b>\$4.00</b>

### Cold Brew

Cold brew	<b>\$5.00</b>
Cold brew amaretto	<b>\$5.50</b>
Cold brew latte	<b>\$5.50</b>
Colb brew menta	<b>\$5.50</b>
Espresso tonic	<b>\$6.00</b>

### Extras

Leche de almendras, semidescremada y deslactosada	<b>\$0.50</b>
---	---------------

### Tés

Earl grey	<b>\$4.50</b>
Flor de Jamaica	<b>\$4.50</b>
Lavanda	<b>\$4.50</b>
Manzanilla	<b>\$4.50</b>

Todos nuestros té son orgánicos de [@bioteahouse](#)

**Nuestro propósito es generar un impacto positivo a través del buen pan.** Para lograrlo, después de años de investigación tomamos la decisión de **importar nuestras harinas, específicamente de fincas orgánicas y biodinámicas** cuya filosofía consiste en "devolver" a la tierra más de lo que nos otorga para alimentarnos, apuntando a la armonía entre plantas, animales y las personas.

**Todos nuestros panes y pastries son veganos** con excepción del *Chokobrot\** que está endulzado con miel de abeja orgánica.

### Organic Sourdough

Austrian Baguette	<b>\$6.50</b>
Black Sage (martes)	<b>\$8.50</b>
Brioche (miércoles)	<b>\$13.00</b>
Brioche Clásico (miércoles y sábados)	<b>\$8.50</b>
Centeno (sábados)	<b>\$10.50</b>
Centeno con Semillas (viernes)	<b>\$8.50</b>
Chokobrot* (viernes)	<b>\$10.00</b>
Country Loaf	<b>\$10.00</b>
Espelta (jueves)	<b>\$8.50</b>
Hand Semmel	<b>\$3.50</b>
Multigranos	<b>\$10.50</b>
Rústico	<b>\$8.00</b>
Salzstangerl	<b>\$4.00</b>
Tin Loaf (sábados y domingos)	<b>\$10.00</b>

### Organic Sourdough Pastries

Cardamom Bun (miércoles, viernes, sábados y domingos)	<b>\$5.50</b>
Buchtel (jueves y sábados)	<b>\$4.50</b>
Bienenstich (jueves y domingos)	<b>\$6.50</b>
Brioche-Knopf	<b>\$4.00</b>
Krapfen (miércoles y viernes)	<b>\$6.00</b>
Lavendel Knoten (martes, viernes, sábados y domingos)	<b>\$5.50</b>
Punschkrapfen (jueves)	<b>\$6.50</b>
Nussgipferl	<b>\$5.00</b>
Strudel de Manzana (sábados y domingos)	<b>\$8.00</b>