



MENU



Arma tus huevos a tu gusto:

1. Escoge si quieres huevos **revueltos u omelette 6.500** ¡y adicionales lo que más te gusta!

2. **Escoge** cuántas **adiciones** sencillas y/o especiales quieras.

Adiciones sencillas (cada ingrediente) **3.500**

Tomate cherry, espinaca, cebolla, hogao, mozzarella, champiñones, maíz tierno.

Adiciones especiales (cada ingrediente) **4.500**

Jamón tipo york, jamón de pavo, tocineta, espárragos, salsa cuatro quesos, pesto, salsa napolitana, tomates secos, queso parmesano.



Huevos

Huevos Revueltos u omelette

6.500

Huevos Fritos

7.800

Servidos con tocineta caramelizada.

Huevos del campo

9.300

Huevos revueltos con tradicional hogao.

Omelette con jamón tipo york y cinco quesos 20.500

Con Jamón tipo York, mozzarella, tocineta caramelizada y salsa de cuatro quesos.

Omelette Vegetariano

20.500

Exquisita mezcla de tomate cherry, champiñones, espinaca, cebolla y espárragos.

Omelette Dulce Avellana

23.500

La receta de la casa, con una mezcla de vegetales, jamón tipo york, tocineta caramelizada y salsa de cuatro quesos.

Huevos florentinos

26.900

Huevos pochados sobre pan rústico multigranos, servidos con espinaca a la italiana, tomates cherry confitados, espárragos, tocineta crocante y bañados en nuestra deliciosa salsa de cuatro quesos.

Huevos benedictinos

26.900

Huevos pochados bañados en nuestra deliciosa salsa de cuatro quesos y lluvia de tocineta crispy, sobre una rodaja de pan rústico multigranos, acompañado de jamón tipo York y espárragos.

Huevos Italianos

26.900

Huevos fritos sobre pan rustico multicereal, acompañados de jamón de pavo, queso mozzarella, bañados en salsa cuatro quesos, pesto y salsa napolitana.



Acompaña tus huevos en combo con media porción de pancakes o tostadas francesas.

\$15.500 adicionales



Todos nuestros platos son elaborados a la minuta y tienen un tiempo de preparación promedio de 25 minutos.



Si usted es alérgico a uno de los ingredientes de nuestros platos, por favor háganoslo saber.

BRUNCH

Frittata Dulce Avellana

29.500

Tortilla gratinada al horno, con champiñones, jamón de pavo, albahaca y salsa napolitana.

Frittata de tocineta, jamón y queso

27.500

Tortilla gratinada al horno, con jamón tipo york, tocineta carameizada y salsa cuatro quesos.

Frittata Rose

27.500

Tortilla gratinada al horno, con champiñones, jamón tipo york, espinaca y nuestra deliciosa salsa rose a base de tomates y quesos.

New York Bagel

34.500

Delicioso Bagel de Ajonjoli, con huevos parmesanos, jamon tipo york, queso mozzarella, tocineta caramelizada y dep cremoso de pesto y nueces.

Parmesan French Toast Sandwich

36.500

Tostadas francesas parmesanas, jamón tipo York, queso mozzarella y huevos gratinados con tocineta caramelizada, bañado en salsa cuatro quesos y un toque de pesto.

Croque-Madame

34.500

Sandwich de jamón tipo York, queso mozzarella y tocineta caramelizada. Gratinado en salsa cuatro quesos, acompañado de huevo frito y queso parmesano.

Waffle de Burrata

32.000

Burrata de búfala sobre waffle de yuca, lluvia de tocineta caramelizada, brotes y miel de naranja y romero.

Tostadas francesas Dulces 28.500 / 18.500(media porción)

Acompañadas de tocineta crocante, frosting de queso crema y miel maple.

Tostadas Nutella

28.500 / 18.500(media porción)

Acompañadas de Nutella, fresas y banano

Pancakes con tocineta

28.500 / 18.500(media porción)

Suaves pancakes acompañados de tocineta crocante, frosting de queso crema y miel maple.

Pancakes con Nutella

28.500 / 18.500 (media porción)

Acompañados de Nutella, fresas y banano

Pan multicereal o pan brioche tostado 8.500

Dos rodajas de pan multicereal tostado, acompañado de queso crema y confitura de frutos rojos.



Acompaña tus huevos en combo con media porción de pancakes o tostadas francesas.

\$15.500 adicionales



Todos nuestros platos son elaborados a la minuta y tienen un tiempo de preparación promedio de 25 minutos.



Si usted es alérgico a uno de los ingredientes de nuestros platos, por favor háganoslo saber.

brunch CONSCIENTE



Waffle Francés

24.000

Waffle de yuca, acompañado de jamón tipo york, tocineta caramelizada, huevo estrellado, aguacate y miel maple.

Waffle de Pesto

27.000

Delicioso waffle de yuca y pesto, acompañado de dos huevos pochados, queso cottage, tomates cherry, aguacate y ajonjolí negro.

Happy Waffle

24.000

Waffle de yuca, nibs de cacao al 70%, acompañado de yogourt griego sin azúcar., fresas, banano, granola.

Avocado Toast

15.500

Tostada de pan multicereal, aguacate, tomates cherry, albahaca, reducción de balsámico y semillas de girasol.

Avocado Toast con Huevo

18.500

Tostada de pan multicereal, aguacate, confitura de tomate, huevo pochado, reducción de balsámico y semillas de girasol.

Tostadas de Banano

18.000

Dos tostadas de pan multicereal, mantequilla de maní, bananos flameados con panela y almendras tajadas.

Pancakes de Avena y Fresas

28.500

Pancakes de avena y banano, acompañados de yogourt griego sin azúcar, fresas, arándanos, miel de abejas y granola.



Todos nuestros platos son elaborados a la minuta y tienen un tiempo de preparación promedio de 25 minutos.



Si usted es alérgico a uno de los ingredientes de nuestros platos, por favor háganoslo saber.

dulce avellana

repostería creativa

*but first,
brunch*



Arma tu bowl



1. Selecciona una de nuestras bases

Yogurt griego San Martin	10.500
Yogurt natural	8.500
Helado de vainilla	10.500

2. Selecciona los toppings

Frutales	3.200
-----------------	--------------

Fresas, banano, lychee, durazno, blueberry, kiwi, cerezas.

Frutos secos y cereales	4.000
--------------------------------	--------------

Almendras, nuez del Brasil, granola de manzana, avena, semillas de girasol.

Salsas	3.200
---------------	--------------

Arequipe, frosting, chocolate, confitura de frutos rojos, confitura de maracuyá, miel maple.

Salsas Especiales	4.000
--------------------------	--------------

Miel de abejas, Mantequilla de mani, Nutella.



Crêpes



Crêpe de Pavo

Jamón de Pavo, tocineta, mozzarella y salsa cuatro quesos.

21.000

Crêpe de Pulled Pork

La carne de cerdo está deliciosamente tierna y suave, especiada y cocinada a la perfección, bañada en una salsa BBQ exquisita, con lluvia de cebolla crispy y un toque de queso crema en el medio. Todo servido en una deliciosa tortilla de Crêpe con queso mozzarella y acompañado de Mezclum. Cada mordida es un pedacito de cielo.

28.500

Crêpe jamón, pavo y tocineta

Jamón tipo York, jamón de pavo, tocineta crocante, mozzarella y mayonesa de pesto, acompañado de mezclum.

24.500

Crêpe Capresse

Tomates secos, tomates cherry, mozzarella, mayonesa de pesto y parmesano.

22.500

Crêpe Francés

Jamón tipo York, mozzarella, huevo estrellado y crocante de tocineta.

21.000

Crêpe Capresse con Pavo

Jamón de Pavo, tomates secos, tomates cherry, mozzarella, mayonesa de pesto y parmesano.

28.500

Crêpe de Nutella, fresas, banano y helado

Deliciosa mezcla de Nutella, fresas y banano, con un toque de helado de vainilla gourmet.

18.500

Crêpe Napolitano

Gratinado al horno con salsa napolitana, jamón tipo york, mozzarella albahaca y mezclum.

24.500

Crêpe Dulce Tentación

Una mezcla explosiva de galletas Oreo trituradas, salsa de arequipe, fresas y helado de vainilla gourmet.

17.500

Crêpe París

Delicada combinación de duraznos, canela y helado de vainilla gourmet, bañado en nuestra salsa Dulce Avellana.

17.500



Todos nuestros platos son elaborados a la minuta y tienen un tiempo de preparación promedio de 25 minutos.



Si usted es alérgico a uno de los ingredientes de nuestros platos, por favor háganoslo saber.

Sándwich



Sándwich de Roast Beef **35.500**

Finas lonjas de Roast Beef, queso cheddar, rúgula, deliciosa mermelada de tocینeta y cebolla caramelizada, en pan multicereal.
Acompañado de papas chips y aliolí de pimentón.

Sándwich de Pulled Pork **33.500**

Pan de Orégano con delicioso Pulled Pork, tocینeta caramelizada, queso mozzarella y ensalada de repollo.
Acompañado de papas chips y aliolí de pimentón.

Sándwich Cubano **35.500**

Pan Baguette con Jamón tipo York, Jamón de Pavo, finas lonjas de Roast Beef, queso mozzarella, tocینeta caramelizada y queso tipo cheddar.
Acompañado de papas chips y aliolí de pimentón

Chicken Waffle **33.500**

Lonjas de pollo crispy sobre waffle de yuca, tocینeta caramelizada, dip de queso crema, finalizado con brotes y miel de naranja y romero.



Croissants & Palitos



Sencillo Croissant Artesanal de mantequilla.	5.900	Chocolate y Nutella Para los amantes del chocolate, relleno de chunks de chocolate, Nutella y almendras.	13.500
Cinco Quesos Increíble Combinación de salsa cuatro quesos y queso mozzarella.	10.500	Arequipe y Nueces Con delicioso relleno de arequipe, frosting y nueces crocantes.	12.500
Jamón, Tocineta y Cinco Quesos Relleno de exquisito jamón tipo York, tocineta, queso mozzarella y salsa cuatro quesos.	14.500	Flor de Jamaica Relleno con nuestro delicioso frosting de queso crema, un toque fresco de flor de jamaica y nueces.	12.500
Capresse Delicioso Croissant acompañado de tomates secos, tomates cherry, mozzarella y pesto.	15.500	Palitos de Queso Delicioso palito de queso hojaldrado, acompañado de: Confitura de frutos rojos o Salsa de arequipe.	9.800
Capresse y Pavo Croissant Capresse acompañado de jamón de pechuga de pavo.	16.800		
Queso Crema, Miel y Tocineta Con delicioso relleno de tocineta caramelizada, nuestro Dip de la casa, mezclado con miel.	14.500		



Tortas



Porcion

Pequeña

8-10 porc

Vainilla y frutos rojos

Nuestra receta especial de torta de vainilla rellena de confitura de frutos rojos y frosting de queso crema.

12.500

58.000

Zanahoria y Nueces

Deliciosa torta de zanahoria y nuez, rellena de frosting de queso crema.

12.500

58.000

Explosión de Chocolate

Torta Húmeda con chocolate chorreado, acompañada de salsa de arequipe, lluvia de nuez y helado de Vainilla Gourmet. (Solo porción).

15.500

58.000

Red Velvet

Torta aterciopelada a base de vainilla y cocoa, rellena de cremosas capas de frosting de queso crema.

12.500

58.000

Limón y Amapola

Notas cítricas de limón, semillas de amapola y relleno de yogurt de frutos rojos.

12.500

58.000

Bizcocho de Novia

Receta tradicional de bizcocho envinado con frutas maceradas y una variedad de nueces.

10.900

99.000

Torta de Zanahoria Saludable

Nuestra deliciosa torta de zanahoria, sin gluten, elaborada con harina de coco, harina de almendras y endulzada con Stevia.

15.500

64.000

Disfruta tu minicake
con helado de vainilla gourmet

ADICIÓN: 5.500



Postres



Personal

Napoleón

11.900

Nuestra receta especial con arequipe, crema, nueces y galleta triturada.

Cheesecake de Oreo

11.900

Deliciosa mezcla de crema tipo cheesecake, galleta oreo triturada y arequipe.

Cheesecake Frutos Rojos

11.900

Crema tipo cheesecake con toques ácidos de frutos rojos y galleta triturada.

Cheesecake Maracuyá

11.900

Crema tipo cheesecake con toques ácidos de maracuyá y galleta triturada.

Postre de Milo

11.900

Cremoso cheesecake de Milo con crocante de galleta.

Torta Melcochuda de Brownie

15.500

Deliciosa y melcochuda torta de brownie con almendras tostadas y ganache de chocolate. Acompañada de helado de Vainilla Gourmet.

Pavlova

14.500

Finas capas de merengue con nueces, rellenas de frosting de queso crema y confitura. de Flor de Jamaica.

Genovesa tres leches

14.500

Esponjoso bizcochuelo, bañado en una deliciosa salsa de tres leches.

Genovesa de tres leches y Baileys

14.500

Esponjoso bizcochuelo, bañado en una deliciosa salsa de tres leches y Baileys.

Crème Brûlée

14.500

Crema de vainilla con una fina capa de crocante de caramelo flameado.

Galleta al Sartén

17.500

Deliciosa y melcochuda galleta de chips de chocolate, recién horneada, acompañada de helado de vainilla gourmet y toques de Nutella.

Barrita de Coco y Nuez

9.500

Brownie con Nuez

9.500

Alfajor

4.600



Bebidas Calientes

Café americano	6.300
Café Espresso	6.300
Latte	8.600
Capuccino	8.600
Capuccino con Baileys	13.800
Cappuccino Dulce Avellana	12.000
Aromatizado con avellanas.	
Milo caliente	12.000
Chocolate caliente	12.000
Chocolate con chantilli y marmelos	14.300
Te chai caliente	13.800
Capuccino con Ron o Whisky	13.800
Te Matcha	13.800

Infusiones calientes & Sodas saborizadas

Infusión de Frutos Amarillos	8.800
Infusión de frutos rojos y hierbabuena	8.800
Infusión de hierbabuena, jengibre y limón	8.800
Soda de Frutos Amarillos	14.200
Soda de lychess y lulo	14.200
Soda frutos rojos e hierbabuena	14.200

¿Quieres tu bebida con leche de almendras?

ADICIÓN: 2.600

Bebidas Frías

Americano Frío	6.300
Latte Frío	8.600
Milo	12.000
Café Ópera	15.800
Deliciosa mezcla de café y vainilla con un toque frío.	
Affogato	12.000
Increíble combinación de café con un toque frío de helado de vainilla.	
Affogato Baileys	18.900
Increíble combinación de café con un toque frío de helado de vainilla y Baileys.	
Café Oú	13.000
Dulce, crocante y delicioso, así es nuestro Café Oú: Espresso, toques de leche, fondo de Nutella y borde de Galleta Oreo.	
Vaso de leche	5.500
Hatsu	9.500
Coca Cola/Soda	7.500
Botella de agua	5.500
Grand Mimosa (400 ml)	28.500
Deliciosa combinación de jugo de naranja con vino espumoso tipo Brut.	
Botella vino espumoso tipo Brut	85.000
Jugo de naranja	10.500
Jarra de jugo de naranja	29.000
Jugo de Fresa	10.800
Bienestar	14.500
Refrescante y saludable jugo verde con manzana, kiwi, espinaca e hierbabuena.	
Soleado	14.500
Para un día perfecto, disfruta nuestra mezcla de maracuyá, piña y mango.	
La Vida En Rosa	14.500
Mezcla de frutos rojos y rosados para un día a tu manera.	

dulce  avellana
repostería creativa

@dulceavellana

dulceavellanaco



(314) 8857900



(4) 3008480