

-DESAYUNO-

-PARA EMPEZAR-

PAN DE LA CASA

\$48

Disfruta de nuestra bollería francesa

AUTENTICO YOGURTH GRIEGO DE OVEJA

\$130

Con manzana y fruto rojos

-DE LA CASA-

CHILAQUILES

\$160

Rojos o Verdes , Acompañados de cebolla, crema y queso.

+ Pollo +\$45

+Cecina +\$65

+2 Huevos +\$30

ENCHILADAS SUIZAS

\$190

Deliciosas enchiladas en salsa verde cremosa y bañadas de queso, rellenas de pollo.

-DE NUESTRA PANADERIA-

BREAKFAST SANDWICH

\$220

Elaborado con nuestro pan de pesto , salchicha italiana artesanal, base de chimichurri, champiñones y pimiento caramelizado. Coronado con dos huevos estrellados

BRIE AVOCADO TOAST

\$220

Pan campesino con una cama de aguacate fresco, queso brie rebanado y 2 huevos al vapor con mantequilla.

+ ASIAGO EN CUALQUIER PLATILLO +\$55

+ RACLETTE EN CUALQUIER PLATILLO +\$70



-DESAYUNO-

-EMPEZANDO EL DÍA CON "HUEVOS" -

PÍDELOS AL GUSTO

\$150

Revueltos con tocino, a la mexicana, estrellados, al vapor, rancheros o divorciados.

BARRA DE OMELETS

\$190

Delicioso Omelete de 3 huevos con el relleno de tu elección 2 ingredientes. Ingrediente extra (+\$25).

Jamón de cerdo, Tocino, Queso Mozzarella, champiñones, Espinaca, Queso de cabra, Pimientos.

HUEVOS ROTOS

\$240

Cama de papas con 2 huevos tiernos, servidos con prosciutto y sal trufada

OMELETE CUENTA OVEJAS

\$240

Relleno de una deliciosa mezcla de queso cheddar con espinacas, bañado en salsa bechamel y acompañado con rebanadas de queso casa de piedra, albahaca y tomates Cherry.

-WAFFLES-

WAFFLES

\$180

Waffles acompañados de frutos rojos, miel y mantequilla; crema batida y compota de la casa.

**** Este platillo tarda aproximadamente 25 minutos en su elaboración, ya que los waffles son hechos al momento.**

GRILLED CHEESE WAFFLE

\$245

Elaborado con mezcla de quesos cheddar, y masdam, racletteado con queso asiago y lluvia de tocino. Acompañado de papas y sopa de tomate de la casa.

**** Este platillo tarda aproximadamente 25 minutos en su elaboración, ya que los waffles son hechos al momento.**

+ ASIAGO EN CUALQUIER PLATILLO +\$55

+ RACLETTE EN CUALQUIER PLATILLO +\$70



CUENTA



OVEJAS

- BREAKFASTS -

- STARTERS -

HOUSE BREAD

\$48

French pastries exclusively made for Cuenta Ovejas

AUTHENTIC ARTISAN GREEK SHEEP YOGURT

\$130

With apple slices and red fruits.

- HOMEMADE SPECIALS -

CHILAQUILES

\$160

*Fried tortilla, cream, onion and cheese with green or red sauce.
with:*

+ shredded chicken +\$45

+ cecina +\$65

+ 2 eggs +\$30

+ Asiago Cheese +\$55

+ Raclette +\$70

SWISS ENCHILADAS

\$190

*Enchiladas with green creamy sauce, fried tortilla filled with chicken,
with a top of cheese.*

- BREAKFAST FAVORITES -

BREAKFAST SANDWICH

\$220

*Homemade pesto bread, artisan Italian sausage, chimichurri sauce
based, with mushrooms, caramelized peppers and 2 fried eggs.*

+ Asiago cheese +\$55

+ Raclette +\$70

BRIE AVOCADO TOAST

\$220

*Rustic pastry with fresh avocado, sliced brie cheese, and 2 steamed
eggs with butter*

+ Asiago cheese +\$55

+ Raclette +\$70

CUENTA



OVEJAS

—BREAKFASTS—

—EGGS—

YOUR CHOICE EGGS

\$150

2 scrambled or fried, with bacon, Mexican style (onion and tomato), rancheros (fried with tortilla and green or red sauce) or divorced eggs (one green and one red sauce)

YOUR CHOICE OMELETTE

\$190

SPANISH HUEVOS ROTOS

\$240

2 fried eggs with potatoes, prosciutto and truffled salt.

CUENTA OVEJAS OMELETTE

\$240

Filled with a delicious mix of cheddar, spinach, béchamel sauce, Casa de Piedra artisan cheese, basil and cherry tomatoes.

****All are organic eggs, sided with house fries and fried beans.**

—WAFFLES—

CLASSIC WAFFLES

\$180

Waffles with red fruits, butter and honey

**** This dish takes approximately 25 minutes to make, since the waffles are made at the moment.**

GRILLED CHEESE WAFFLE

\$245

Made with cheddar, massdam, with asiage an bacon rain. With bowl of tomato soup.

**** This dish takes approximately 25 minutes to make, since the waffles are made at the moment.**

