

# LA PÂTISSERIE

Paris

## Carta de Desayuno del salón de té

Huevos Joséfine: sobre un pan brioche del Chef, dos huevos « poché », salmón ahumado, salsa holandesa ligeramente picosa de la casa y ensalada verde 149 mxn

(la receta se hizo en colaboración del Chef Nima HEMMAT-AZAD, chef panadero y pastelero del HOTEL JOSEF y el Chef Ejecutivo Jason CAMPBELL cuando operaban los dos en el hotel DESIGN JOSEF en Praga, república Checa, de 2013 a 2014)

Omelette Parisino: tres huevos con champiñones, queso francés, jitomate servido con ensalada y salsa vinagreta 139 mxn

Omelette fit: tres claras con jamón de pavo, queso blanco Oaxaca, jitomate servido con ensalada y salsa vinagreta 139 mxn

Croissant Revueltos: dos huevos revueltos con jamón de pavo, espuma de aguacate y limón, servido en un croissant de mantequilla y ensalada verde 149 mxn

Waffle Deluxe Chocolate: Waffle Bélgica con crema batida de chocolate, crema batida de vainilla de Yucatán, chocolate "fondu" y almendras asadas 139 mxn

La Quiche: Quiche del día servido con ensalada verde y salsa vinagreta 109 mxn

Brioche tres quesos: bocadillo de pan brioche del Chef servido caliente con queso crema, queso Oaxaca y queso de bola 99 mxn

Con cualquier elección:

1 café americano o espresso o té Kusmi Tea + jugo de toronja o naranja =  
**85 mxn**

café no refill, extra leche + \$ 5, extra mantequilla y mermelada + \$ 15, extra canasta de baguette + 15 mxn