



Briochelly

Brunch
& Coffee

MENÚ





MENÚ

DESAYUNOS

HUEVOS CON TOSTADAS

\$26.000

ORDENA TUS HUEVOS A SEGÚN TU PREFERENCIA: OMELETTE, FRITOS O REVUELTOS.

Acompañados de tostadas de pan artesanal integral y mermelada.

Adiciona a tus huevos una de las siguientes opciones: Tocineta, jamón de cerdo, jamón de pavo, salchichas, queso mozzarella o Vegetales.

HUEVOS DIVORCIADOS

\$25.000

Huevos fritos sobre tortilla de trigo, salsa verde, salsa mexicana, frijoles negros, guacamole y queso.

TOSTADA DE AGUACATE Y HUEVOS

\$28.000

Pan Baguette artesanal con mantequilla de ajo, aguacate, huevos fritos o revueltos, y crocante de puerro o zanahoria.

TOSTADAS CAPRESSA

\$28.000

Pan Baguette artesanal, tomates cherries confitados, pesto, queso de búfala, jamón serrano vinagre balsámico y albahaca fresca .

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO

\$18.000

Pan de cena artesanal con mantequilla de ajo, jamón de cerdo premium y queso mozzarella.

TOSTADAS FRANCESAS

\$24.000

Suaves tostadas francesas elaboradas en pan artesanal integral, acompañadas de sirope.





MENÚ

DESAYUNOS

BAGEL AL ESTILO AMERICANO

\$26.000

Tradicional bagel americano relleno con huevo frito o revuelto a elección, queso americano, tocineta, acompañado de sour cream.

DESAYUNO TÍPICO PAISA

\$24.000

Mini arepas de harina de maíz hechas en casa, de huevo al gusto Frito o revuelto, acompañados con chorizo campesino, guacamole, hogado y quesito.

AREPA DE HUEVO

\$19.000

Arepa de huevo acompañada de hogado, sour cream y guacamole

WAFFLES DE YUCA

\$26.000

Suave y delicioso waffle de yuca y queso mozzarella, acompañados de huevos al gusto, tocineta, aguacate fresco y sirope o Miel.

BOWL DE GRANOLA CON FRUTAS

\$22.000

Bowl de yogur griego, acompañado de granola, frutas frescas, y miel.

BOWL CON FRUTAS

\$14.000

Frutas frescas de temporada.



MENÚ

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Crepe de Chocolate Bananas y Fresas	\$15.000
Palito Integral con Queso Finesse	\$9.600
Croissant de Chocolate Semi-Amargo	\$9.600
Croissant de Mantequilla	\$7.200
Galleta	\$7.200
Alfajor	\$5.400





MENÚ

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$5.000
Espresso Doble	\$7.000
Americano	\$6.000
Capuccino	\$8.500
Capuccino en Leche de Almendras	\$9.500
Latte	\$7.000
Café Cortado	\$7.000
Chocolate Caliente	\$8.000
Leche Caliente	\$5.900
Aromática	\$6.000



MENÚ

BEBIDAS FRIAS

Cold Brew	\$6.000
Frappuccino	\$7.000
Jugo de Naranja	\$6.000
Limonada Natural	\$8.400
Mimosa	18.000
Agua Hatsu	\$6.000
Soda Bretaña	\$7.000
Té Hatsu	\$8.300
Soda Saborizada Hatsu	\$7.500
Coca-Cola	\$6.600
Coca-Cola Zero	\$6.600
Gatorade	\$7.900
Redbull	\$12.000
Smirnoff	\$12.000
Cerveza 3 Cordilleras	\$10.800
Cerveza Andina	\$8.500
Cerveza Heineken	\$8.400
Cerveza Corona	\$9.600

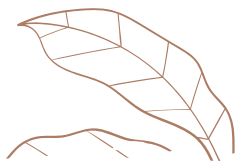




Briochelly

Brunch
& Coffee

MENU





Briochelly

Brunch
& Coffee

MENU

BREAKFASTS

EGGS WITH TOAST

\$26.000

ORDER YOUR EGGS ACCORDING TO YOUR PREFERENCE: OMELETTE, FRIED OR SCRAMBLED.

Accompanied by toasted wholemeal artisan bread and jam.

Add to your eggs one of the following options: Bacon, pork ham, turkey ham, sausages, mozzarella cheese or vegetables.

DIVORCED EGGS

\$25.000

Fried eggs on a wheat tortilla, green sauce, Mexican sauce, black beans, guacamole and cheese.

AVOCADO TOAST AND EGGS

\$28.000

Artisanal Baguette bread with garlic butter, avocado, fried or scrambled eggs, and crispy leek or carrot.

CAPRESE TOAST

\$28.000

Pan Baguette artesanal, tomates cherries confitados, pesto, queso de búfala, jamón serrano vinagre balsámico y albahaca fresca .

HAM AND CHEESE SANDWICH

\$18.000

Artisan dinner bread with garlic butter, premium pork ham and mozzarella cheese.

FRENCH TOASTS

\$24.000

Soft French toast made with whole wheat artisanal bread, accompanied by syrup.





MENU

BREAKFASTS

AMERICAN STYLE BAGEL

\$26.000

Traditional American bagel filled with your choice of fried or scrambled egg, American cheese, bacon, accompanied by sour cream.

TYPICAL PAISA BREAKFAST

\$24.000

Homemade mini corn flour arepas, fried or scrambled egg to taste, accompanied with peasant chorizo, guacamole, hogado and cheese.

EGG AREPA

\$19.000

Egg arepa accompanied by hogao, sour cream and guacamole

CASSAVA WAFFLES

\$26.000

Soft and delicious yucca and mozzarella cheese waffle, accompanied by eggs to your liking, bacon, fresh avocado and syrup or honey.

GRANOLA BOWL WITH FRUITS

\$22.000

Greek yogurt bowl, accompanied by granola, fresh fruits, and honey.

BOWL WITH FRUITS

\$14.000

Fresh seasonal fruits.

MENU

BAKERY AND CAKE SHOP

Banana and Strawberry Chocolate Crepe	\$15.000
Whole Grain Stick with Finesse Cheese	\$9.600
Semisweet Chocolate Croissant	\$9.600
Butter Croissant	\$7.200
Cookie	\$7.200
Alfajor	\$5.400





MENU

HOT DRINKS

Espresso	\$5.000
Double Espresso	\$7.000
American	\$6.000
Capuccino	\$8.500
Cappuccino With Almond Milk	\$9.500
Latte	\$7.000
Cut Coffee	\$7.000
Hot Chocolate	\$8.000
Hot Milk	\$5.900
Aromatic	\$6.000



MENU

COLD DRINKS

Cold Brew	\$6.000
Frappuccino	\$7.000
Orange Juice	\$6.000
Natural Lemonade	\$8.400
Mimosa	\$18.000
Hatsu Water	\$6.000
Bretaña Soda	\$7.000
Hatsu Tea	\$8.300
Hatsu Flavored Soda	\$7.500
Coca-Cola	\$6.600
Coca-Cola Zero	\$6.600
Gatorade	\$7.900
Redbull	\$12.000
Smirnoff	\$12.000
3 Cordilleras Beer	\$10.800
Andina Beer	\$8.500
Heineken Beer	\$8.400
Corona Beer	\$9.600



Briochelly

MENÚ

HUEVOS CON TOSTADAS \$26.000

ORDENA TUS HUEVOS A SEGÚN TU PREFERENCIA: OMELETTE, FRITOS O REVUELTOS.

Acompañados de tostadas de pan artesanal integral y mermelada. Adiciona a tus huevos una de las siguientes opciones: Tocineta, jamón de cerdo, jamón de pavo, salchichas, queso mozzarella o Vegetales.

HUEVOS DIVORCIADOS \$25.000

Huevos fritos sobre tortilla de trigo, salsa verde, salsa mexicana, frijoles negros, guacamole y queso.

TOSTADA DE AGUACATE Y HUEVOS \$28.000

Pan Baguette artesanal con mantequilla de ajo, aguacate, huevos fritos o revueltos, y crocante de puerro o zanahoria.

TOSTADAS CAPRESSA \$00.000

Pan Baguette artesanal, tomates cherries confitados, pesto, queso de búfala, jamón serrano vinagre balsámico y albahaca fresca.

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO \$18.000

Pan de cena artesanal con mantequilla de ajo, jamón de cerdo premium y queso mozzarella.

TOSTADAS FRANCESAS \$24.000

Suaves tostadas francesas elaboradas en pan artesanal integral, acompañadas de sirope.

BAGEL AL ESTILO AMERICANO \$26.000

Tradicional bagel americano relleno con huevo frito o revuelto a elección, queso americano, tocineta, acompañado de sour cream.



DESAYUNO TÍPICO PAISA \$24.000

Mini arepas de harina de maíz con chorizo, guacamole, hogado y quesito.

AREPA DE HUEVO \$14.000

Arepa de huevo acompañada de hogado, sour cream y guacamole

WAFFLES DE YUCA \$22.000

Suave y delicioso waffle de yuca y queso mozzarella, acompañados de huevos al gusto, tocineta, aguacate fresco y sirope o Miel.

BOWL DE GRANOLA CON FRUTAS \$22.000

Bowl de yogur griego, acompañado de granola, frutas frescas, y miel.

BOWL CON FRUTAS \$14.000

Frutas frescas de temporada.

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Crepe Chocolate Banatno y Fresas 15.000

Palito Integral con Queso Finesse \$9.600

Croissant de Chocolate Semi-Amargo \$9.600

Croissant de Mantequilla \$7.200

Galleta \$7.200

Alfajor \$5.400



BEBIDAS FRÍAS

Agua Hatsu	\$6.000
Soda Breña	\$7.000
Té Hatsu	\$8.300
Soda Saborizada Hatsu	\$7.500
Coca-Cola	\$6.600
Coca-Cola Zero	\$6.600
Gatorade	\$7.900
Redbull	\$12.000
Smirnoff	\$12.000
Cerveza 3 Cordilleras	\$10.800
Cerveza Andina	\$8.500
Cerveza Heineken	\$8.400
Cerveza Corona	\$9.600
Jugo de Naranja	\$6.000
Limonada Natural	\$6.000
Mimosa	\$18.000

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$5.000
Espresso Doble	\$7.000
Americano	\$6.000
Capuccino	\$8.500
Capuccino en Leche de Almendras	\$9.500
Latte	\$7.000
Café Cortado	\$7.000
Chocolate Caliente	\$8.000
Leche Caliente	\$5.900
Aromática	\$6.000

CAFÉS FRÍOS

Cold Brew	\$6.000
Frappuccino	\$7.000
Iced Latte	\$6.000
Ice Mocaccino	\$7.000



Briochelly

MENU

EGGS WITH TOAST

\$26.000

ORDER YOUR EGGS ACCORDING TO YOUR PREFERENCE: OMELETTE, FRIED OR SCRAMBLED.

Accompanied by toasted wholemeal artisan bread and jam.

Add to your eggs one of the following options: Bacon, pork ham, turkey ham, sausages, mozzarella cheese or vegetables.

DIVORCED EGGS

\$25.000

Fried eggs on a wheat tortilla, green sauce, Mexican sauce, black beans, guacamole and cheese.

AVOCADO TOAST AND EGGS

\$28.000

Artisanal Baguette bread with garlic butter, avocado, fried or scrambled eggs, and crispy leek or carrot.

CAPRESE TOAST

\$28.000

Pan Baguette artesanal, tomatoes cherries confitados, pesto, queso de búfala, jamón serrano vinagre balsámico y albahaca fresca .

HAM AND CHEESE SANDWICH

\$18.000

Artisan dinner bread with garlic butter, premium pork ham and mozzarella cheese.

FRENCH TOASTS

\$24.000

Soft French toast made with whole wheat artisanal bread, accompanied by syrup.

AMERICAN STYLE BAGEL

\$26.000

Traditional American bagel filled with your choice of fried or scrambled egg, American cheese, bacon, accompanied by sour cream.



TYPICAL PAISA BREAKFAST

\$24.000

Homemade mini corn flour arepas, fried or scrambled egg to taste, accompanied with peasant chorizo, guacamole, hogado and cheese.

EGG AREPA

\$14.000

Egg arepa accompanied by hogao, sour cream and guacamole

CASSAVA WAFFLES

\$22.000

Soft and delicious yucca and mozzarella cheese waffle, accompanied by eggs to your liking, bacon, fresh avocado and syrup or honey.

GRANOLA BOWL WITH FRUITS

\$22.000

Greek yogurt bowl, accompanied by granola, fresh fruits, and honey.

BOWL WITH FRUITS

\$14.000

Fresh seasonal fruits.

BAKERY AND CAKE SHOP

Banana and Strawberry Chocolate Crepe

15.000

Whole Grain Stick with Finesse Cheese

\$9.600

Semisweet Chocolate Croissant

\$9.600

Butter Croissant

\$7.200

Cookie

\$7.200

Alfajor

\$5.400



COLD DRINKS

Hatsu Water	\$6.000
Bretaña Soda	\$7.000
Hatsu Tea	\$8.300
Hatsu Flavored Soda	\$7.500
Coca-Cola	\$6.600
Coca-Cola Zero	\$6.600
Gatorade	\$7.900
Redbull	\$12.000
Smirnoff	\$12.000
3 Cordilleras Beer	\$10.800
Andina Beer	\$8.500
Heineken Beer	\$8.400
Corona Beer	\$9.600
Orange Juice	\$6.000
Natural Lemonade	\$6.000
Mimosa	\$18.000

HOT DRINKS

Espresso	\$5.000
Double Espresso	\$7.000
American	\$6.000
Capuccino	\$8.500
Cappuccino With Almond Milk	\$9.500
Latte	\$7.000
Cut Coffee	\$7.000
Hot Chocolate	\$8.000
Hot Milk	\$5.900
Aromatic	\$6.000

COLD COFFEES

Cold Brew	\$6.000
Frappuccino	\$7.000
Iced Latte	\$6.000
Iced Mocaccino	\$7.000

