

Omelettes

Servido con pan de masa madre casero y fruta del día.

Chorizo Casero..... ¢ 6 500.
Chile, dulce, cebolla, queso cheddar.

Tocino..... ¢ 7 600.
Cebollas y queso cheddar.

Claras de huevo..... ¢ 7 300.
3 huevos, espinaca, hongos y queso ricotta con hierbas.

Espinaca..... ¢ 7 050.
Tomates cherry y queso ricotta.

Benedictinos

Servido sobre pan muffin inglés
Acomañados con papas de desayuno al r mero.

Original..... ¢ 8 500.
Jamón ahumado de corte grueso.

Florentino..... ¢ 7 000.
Espinaca salteada.

De Chorizo..... ¢ 7 500.
Tortitas de chorizo casero con salsa holandesa de chipotle.



Antojos Dulces

Panqueques Caseros

Arándanos..... ¢ 5 750.
Libres de Gluten / Proteína..... ¢ 8 750.

Chipas de Chocolate..... ¢ 7 500.
Libres de Gluten / Proteína..... ¢ 9 050.

Bananos..... ¢ 4 750
Libres de Gluten / Proteína..... ¢ 7 500.

Tostada Francesa.

Frutos Rojos..... ¢ 4 750.
Libre de Gluten..... ¢ 8 000.



Delicias de Brunch



El Tico..... ¢ 4 750.
Gallo Pinto, 2 huevos al gusto, plátanos maduros, pan de masa madre, queso tico frito.

Tico Vegano..... ¢ 3 750.
Gallo pinto, pico de gallo, plátanos maduros, tortilla de maíz y aguacate.

El Gringo
2 huevos al gusto, papas caseras, tostada de pan de masa madre y tu elección:
Chorizo Artesanal..... ¢ 5 750.
Tocino Artesanal..... ¢ 7 000.

Wooster Sandwich..... ¢ 8 750.
Pan de masa madre casero, queso cheddar, tocino artesanal y huevo frito. Servido con papas de desayuno al romero.
Estilo Green Room..... ¢ 9 750.
Extra aguacate y crema chipotle.

Tostada de Aguacate Vegana..... ¢ 8 750.
Hummus de jalapeño asado, tomates cherry con hierbas, aguacate y semillas de girasol, Servida con frutas de temporada.

Waffles y Pollo Crispy..... ¢ 10 500.
Pollo empanizado al canjún y tocino artesanal sobre waffles caseros. Servido con papas fritas caseras y crema de chipotle.

Burrito de Desayuno
Gallo pinto, huevos, queso cheddar y la opción de:
Chorizo Artesanal..... ¢ 7 000.
Tocino Artesanal..... ¢ 8 000.
Servido con pico de gallo y crema chipotle.

Tostada de Aguacate y Huevo Escalfado..... ¢ 7 300.
Pan de masa madre, casero, queso ricotta, tomates cherry salteados con hierbas, aguacate, huevo escalfado ligeramente aderezado con pesto casero. Servido con papas de desayuno al romero.

Huevos Rancheros Hongos..... ¢ 7 200.
Tortillas de maíz caseras, frijoles refritos, espinaca y hongos salteados, 2 huevos fritos y nuestra salsa ranchera casera.

Huevos Rancheros Chorizo..... ¢ 6 500.
Tortillas de maíz caseras, frijoles refritos, chorizo, aguacate, 2 huevos fritos y nuestra salsa ranchera casera.

Bajo en Carbohidratos..... ¢ 7 500.
2 huevos con espinaca y tomate. Servido con yogur griego, fresas y almendras.

Desayuno de Alto Rendimiento..... ¢ 5 750.
2 huevos con tomate, 2 tortillas caseras de maíz, aguacate, queso ricotta con hierbas.

Extras

Tocino..... ¢ 2 500.
Chorizo..... ¢ 1 550.
Queso Cheddar..... ¢ 900.
Tostada pan masa madre..... ¢ 1 050.
Plátanos maduros..... ¢ 800.
Vegetales mixtos..... ¢ 3 000.
Queso Vegano..... ¢ 1 500.
Gallo pinto..... ¢ 1 000.

Hongos & Espinaca..... ¢ 3 500.
Papas de desayuno..... ¢ 1 200.
Pan sin Gluten..... ¢ 1 500.
Aguacate..... ¢ 1 000.
Natilla..... ¢ 600.
Salsa de Chipotle..... ¢ 600.
Pico de Gallo..... ¢ 600.
Tortillas..... ¢ 500.



El precio incluye impuestos & 10 % de servicio.



Omelettes

Served with homemade sourdough bread and seasonal fruit.

Artisan Chorizo.....C\$ 6 500.
Red onion, bell peppers and sharp cheddar cheese.

Thick Cut Bacon.....C\$ 7 600.
Red onion and sharp cheddar cheese.

Egg Whites.....C\$ 7 300.
3 eggs, spinach, mushrooms and herbed ricotta cheese.

Spinach.....C\$ 7 050.
Cherry tomatoes and herbed ricotta cheese.

Benedicts

Served over english muffins and with rosemary herbed potatoes.

Original.....C\$ 8 500.
Thick cut artisan ham.

Florentino.....C\$ 7 000.
Garlic sautéed spinach.

Chorizo.....C\$ 7 500.
Artisan chorizo patties. Chipotle hollandaise sauce.



Sweet Gravings

Homemade Pancakes

Blueberries.....C\$ 5 750.
Gluten-Free / Protein.....C\$ 8 750.

Chocolate Chips.....C\$ 7 500.
Gluten-Free / Protein.....C\$ 9 050.

Banana.....C\$ 4 750
Gluten-Free / Protein.....C\$ 7 500.

French Toast

Mixed Berry Compote.....C\$ 4 750.
Gluten-Free.....C\$ 8 000.

Prices include 13 % taxes and 10 % of service.

Brunchy Stuff

Typico.....€ 4 750.
Gallo Pinto, 2 eggs, sweet platains, sourdough bread, fried cheese.

Vegan Typico.....€ 3 750.
Gallo pinto, fresh salsa, sweet platains, corn tortillas and avocado.

El Gringo
2 eggs any style, rosemary breakfast potatoes, sourdough bread and the option of:
Artisanal Chorizo€ 5 750.
Artisanal Bacon.....€ 7 000.

Wooster Grilled Cheese.....€ 8 750.
Homemade sourdough bread, sharp cheddar cheese, artisan bacon. Served with rosemary breakfast potatoes.
Green Room Style.....€ 9 750.
Extra avocado and chipotle crema.

Vegan Avocado Toast.....€ 8 750.
Sourdough bread, jalapeño hummus, roasted herbed, cherry tomatoes, avocado and sunflower seeds. Served with seasonal fruit.

Chicken and Waffles.....€ 10 500.
Crispy Cajun chicken, homemade waffles and maple bacon. Served with hand-cut fries and chipotle crema.

Mediterranean Toast.....€ 7 500.
Sourdough bread, pesto, organic mixed greens, serrano ham, cherry tomatoes and parmesan cheese.



Breakfast Burrito
Gallo pinto, 2 eggs, sharp cheddar cheese with your choice of:
Artisanal Chorizo.....€ 7 000.
Artisanal Bacon.....€ 8 000.
Served with chipotle crema and fresh salsa.

Avocado Toast with Poached Egg.....€ 7 300.
Sourdough bread, herbed ricotta cheese, roasted cherry tomatoes, avocado and poached egg dressed with homemade pesto. Served with rosemary breakfast potatoes.

Veggie Huevos Rancheros.....€ 7 200.
Corn tortillas, refried beans, fried eggs, sautéed mushrooms and spinach, dressed with our house ranchero sauce.

Chorizo Huevos Rancheros.....€ 6 500.
Corn tortillas, refried beans, artisan chorizo, fried eggs, avocado, dressed with our house ranchero sauce.

Low Carb.....€ 7 500.
2 scramble eggs with tomato, spinach and onions. Served with Greek yogurt, fresh strawberries and almonds.

High Performance.....€ 5 750.
2 scrambled eggs with tomatoes, 2 corn tortillas, avocado and herbed ricotta cheese.

Extras

Bacon.....€ 2 500.
Chorizo.....€ 1 550.
Cheddar Cheese.....€ 900.
Sourdough Bread.....€ 1 050.
Sweet Plantains.....€ 800.
Mixed Vegetables.....€ 3 000.
Vegan Cheese.....€ 1 500.
Gallo pinto.....€ 1 000.

Mushrooms, Spinach.....€ 3 500.
Breakfast Potatoes.....€ 1 200.
Gluten Free Bread.....€ 1 500.
Avocado.....€ 1 000.
Sour Cream.....€ 600.
Chipotle cream.....€ 600.
Pico de Gallo.....€ 600.
Tortillas.....€ 500.



Prices include 13 % taxes and 10 % of service.

