

BRUNCH

De 12 a 16h

39€ por persona

Mínimo 2 pax.

ENTRANTES A COMPARTIR

chilaquiles verdes, huevos pochados, crema, queso fresco

pudín de chía, leche de almendras, plátano, granola

pan tostado con tomate, jamón ibérico, aceite extra virgen de oliva

tostada de masa madre con aguacate, salmón ahumado, pepino, salsa macha

PRINCIPALES - A elegir 1

pan francés, crême fraîche, frutos rojos de temporada

huevos rotos con jamón o cecina de León, patata panadera, pimiento verde

huevos benedictinos, carabineros a la parrilla, salsa holandesa, rajas de poblano, pico de gallo

enmoladas de pollo, mole negro, ajonjolí

mole negro, berenjena rostizada, chicharrón de pollo, ajonjolí, arroz

corazón de lomo alto, puré de patatas, chile costeño

cochinita pibil, cerdo ibérico, achiote, xnipec

POSTRES - A elegir 1

fruta de temporada

flan de café, caramelo de piloncillo

merengue de rompopo, melocotón en almíbar, rompopo

JERÓNIMO

BRUNCH

RECOMENDACIONES DEL CHEF

guacamole , aguacate, chile serrano, hierbas, tostadas	16
gringas de camarón al pastor , piña, queso fundido, tortilla de harina	19
tostada de atún , mayonesa de mojama, habanero, aguacate, caviar	25
aguachile , gamba blanca, pepino, aguacate, lima, chile chiltepín	26

EXTRAS

aguacate	8
salmón ahumado	8
tocino	8
jamón ibérico	10

CÓCTELES

mimosa , juve camps brut, zumo de naranja	14
sangría madre , garnacha, syrah, cherry heering, licor de pomelo rosa, soda	14
paloma , tequila arette reposado, pomelo, lima, soda	14
michelada , clamato, salsa de ostras, salsa picante casera, lima, cerveza negra modelo	10
cubana , cerveza negra modelo, lima, salsa picante casera	10
chelada , modelo especial, lima	14
mezcal mery , picaflor mezcal, oloroso, salsa picante casera, zumo de tomate, lima	14
margaritas , pregunta por nuestra exclusiva selección	14

JERÓNIMO