

# BRUNCH DRINKS

## CÓCTELES -----

**GUANÁBANA MIMOSA** \$7  
guanábana | vino espumante

**MICHELADA** \$6  
Juliana Lager | neapía | limón | sal

**BLOODY MARÍA** \$10  
Casa Agave Silver | tomate | salsa inglesa | ají  
de la casa | sal de apio

**BRUNCH PUNCH** \$10  
Vodka | Guayaba | Aperol | Piña | Almendra | Peychaud's

**GUAYAQUIL CARAJÓ** \$11  
Ron | café de Intag | Licor 43 | Pedro Ximénez | sal

**PALOMA** \$11  
Casa Agave Silver | toronja | hierba luisa | sal | soda

---

**"BARRA LIBRE" DE MIMOSAS [11AM-1PM] \$20 P.P.**  
3 opciones de frutas de temporada

## VÍRGENES -----

**ICED LATTE DE ROSAS** \$6  
Espresso | leche | miel | rosas

**GUAYUSA ICED TÉ** \$6  
Guayusa | limonada

**SOLAZO** \$7  
Piña | hierba luisa | agua de coco |  
limón Tahití

**VINOS | CASA ROJO "EL GORDO DEL CIRCO"** \$38<sup>.50</sup>

# BRUNCH



Este menú fue creado para compartir.  
Es el complemento perfecto para nuestros cócteles, vinos y licores.

Los platos se sirven a medida que van saliendo de cocina.

---

## **APLANCHADO DE JULIANA** \$12

cerdo | pan hogaza | pesto de aguacate | kale al grill

## **CHOCLITOS CREMOSOS** \$9

cremoso de maíz amarillo | maíz blanco | palo santo |  
frejol canario | polvo de chicharrón | eneldo

## **TIGRILLO DE OLMEDO** \$11

verde | leche de coco | cerdo “braseado guayaco” | gravy  
de cerdo y salprietá

## **CEVICHE DE ATÚN ROJO** \$13

atún rojo | maduro asado | leche aromática de hierbabuena y coco

## **ENCEBOLLADO** \$12

atún rojo | gnocchi de yuca | caldo | cebollas encurtidas | chifles

## **BURRATA DE LA CASA** \$16

burrata | gazpacho cocido de guayaba | caramelo de higo |  
aceite de berro al grill | lacto papaya verde | casabe

## **TOSTADA FRANCESA DE MADURO ASADO** \$10

glaseado de guayaba | helado de queso fresco | sal prieta

---

## POSTRES

---

## **CACAO** \$7

mousse de chocolate 56% | dulce de mucílago | tierra de chocolate |  
ganache de chocolate blanco y maracuyá | nibs garrapiñados

## **PALETA DE ÁRBOL** \$6

tomate de árbol | motilón | uvilla | pitahaya roja | crumble de vainilla