

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", \$38⁵⁰
Verdejo, Rueda, España

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.

AVO TOAST MAÑANERO	\$10
pan hogaza de arándanos puré de aguacate queso criollo huevo pasado holandesa de limón y miso encurtido criollo	
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	
TOSTADA FRANCESA DE MADURO	\$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	
HELADO DE COCO	\$7
helado ideal de coco tierra de coco y maní piña borracha caramelizada coulis de naranjilla begonia	
ARROZ CON LECHE FRITO	\$7
crumble de maracuyá helado de hierbaluisa	