



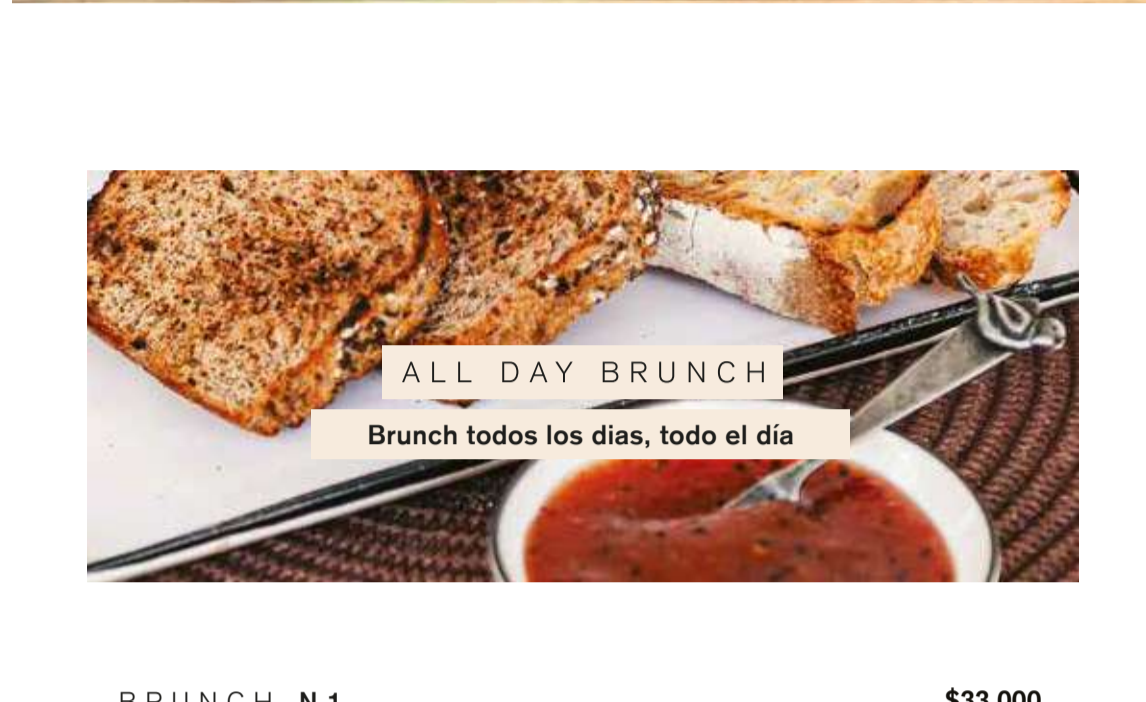
HECHO A MANO
BRÖD
TODOS LOS DIAS

BRÖD

BAKEHAUS



EL ARTE DE HACER PAN



ALL DAY BRUNCH

Brunch todos los días, todo el día

BRUNCH N 1	\$33.000
Huevos (revueltos • fritos • poché) sobre tostada de pan de masa madre o 100% integral orgánico. Bagel de salmón ahumado, tomate, pepinillos, cebolla pickle y queso crema. Granola artesanal con frutas, yogur natural y compota de frutos rojos o porción de torta. Café o té en hebras. Limonada o jugo de naranja grande.	
BRUNCH N 2	\$19.500
Huevos (revueltos • fritos • poché) sobre tostada de pan de masa madre o 100% integral orgánico. Granola artesanal con frutas, yogur natural y compota de frutos rojos café o té en hebras limonada o jugo de naranja grande.	
BRUNCH N 3 • PARA COMPARTIR	\$36.000
Huevos (revueltos • fritos • poché) . Granola artesanal, frutas frescas, compota de frutos rojos y yogur natural. Tostadas (variedad a elección) (4 u.) con manteca o queso y mermelada. Dos facturas a elección del mostrador. Dos cafés o té en hebras. Dos limonada o jugo de naranja grande.	
Podés sumar: Aperol Spritz (200ml)	\$4.000

Palta, huevo poché (dos unidades) sobre tostadas de trigo integral, jugo de naranja o limonada (250ml)	\$15.000
Huevos Bröd (shokupan dorado en manteca, jamón cocido, palta y dos huevos poché), jugo de naranja o limonada (250 ml)	\$15.000
Tarta dulce a elección, jugo de naranja o limonada (250 ml)	\$14.000



Granola artesanal, frutas frescas, yogur y frutos rojos jugo de naranja (250 ml)	\$13.000
Croissant con jamón y queso, jugo de naranja (250 ml)	\$13.000
Huevo revuelto con tostadas, jugo de naranja o limonada (250 ml)	\$10.500
Tostadas con mermelada casera y queso crema, jugo chico	\$8.500
Porción de budín, jugo chico	\$9.700
Medialuna de manteca, jugo chico	\$6.500
Tortita mendocina, jugo chico	\$6.000

PROMOS TODAS INCLUYEN UNA INFUSION DE 200 ML

BREAKFAST (ALL DAY)

Bowl de yogur griego, semillas activadas, frutos deshidratados y frutas secas tostadas	\$7.900
Granola artesanal, frutas frescas, yogur griego y manzana pochada en almibar de cardamomo	\$8.500
VEGAN Bowl de acai, banana y pera con frutas de estación y escamas de coco tostadas (miel opcional)	\$7.900
Bowl de frutas frescas de estación (miel opcional)	\$6.000
Tostadas (variedad a elección) (4 u.) con manteca o queso y mermelada	\$5.500

BAGELS

Bagel de salmón ahumado, tomate, cebolla pickle, pepinillo y queso crema	\$15.500
Bagel de panceta, huevo, palta, tomate, rúcula y queso crema	\$10.500

OTROS

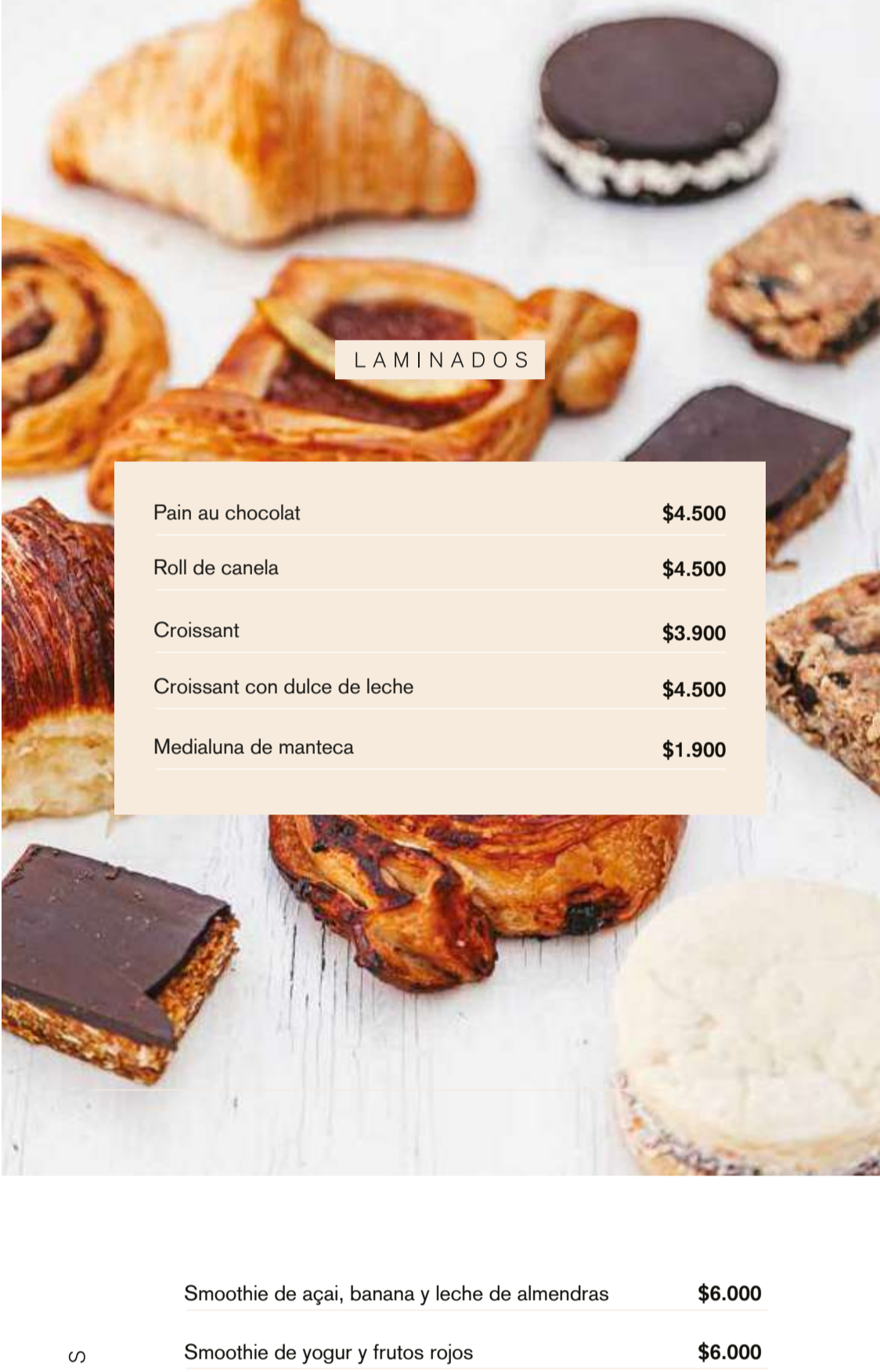
Tostado de jamón y queso con oliva en pan de masa madre	\$9.800
Croissant con jamón y queso	\$6.800
Tortita con jamón y queso	\$3.500

EXTRAS

Panceta crocante	\$3.500	Mermelada	\$2.500
Palta	\$3.500	Manteca	\$2.500
Jamón cocido	\$3.000	Huevo Poche	\$2.000
2 tostadas elección	\$2.000	Queso Crema	\$2.500
jugo de naranja (100ml)	\$2.000		

PASTELERIA EN MESA

Cheesecake con frutos rojos o maracuyá	\$9.000
Lingote de brownie con nuez y crema de dulce de leche	\$9.000
Crumble de manzana y maíz morado	\$9.000
Brownie	\$5.500
Lemon pie	\$8.000
Mini rogel	\$7.500
Alfajor marplatense	\$5.500
Alfajor de maicena con coco	\$5.000
Cookie de frambuesa, chocolate blanco y pistacho	\$4.500
Cookie de chocolate, café y centeno	\$3.800
Cookie red velvet con chocolate blanco	\$3.800
Galletas anzac	\$4.800
Conito de dulce de leche, frambuesa y chocolate	\$3.800
Porción de budín	\$4.800
Chipá 60g	\$3.500
Tortita de oliva y queso	\$1.800
Tortita mendocina	\$1.400



LAMINADOS

Pain au chocolat	\$4.500
Roll de canela	\$4.500
Croissant	\$3.900
Croissant con dulce de leche	\$4.500
Medialuna de manteca	\$1.900

Smoothie de açai, banana y leche de almendras	\$6.000
Smoothie de yogur y frutos rojos	\$6.000
Licuada de frutos rojos y naranja	\$5.500
Jugo de naranja 370cc - Exprimido	\$4.500
Jugo de naranja 250cc - Exprimido	\$3.200
Limonada con jengibre y menta 370cc	\$4.500
Limonada con frutos rojos 370cc	\$5.000
Jarra de limonada 1 litro	\$10.500
Agua mineral 500 ml	\$3.000
Gaseosa	\$3.500
Cerveza 473ml	\$4.300

Aperol spritz	\$7.200	TODOS LOS DIAS	2 x \$11.500
---------------	----------------	----------------	---------------------

TEN HERBAS

N°1 - Infusión herbal Cáscara de naranja, menta, poleo, peperina y manzanilla	\$3.600
N° 15 - Earl grey	\$3.600
N°28 - Dulce placer Té negro, esencia caramelo, avellanas, almendras, chocolate y cascarrilla de cacao	\$3.600
N°79 - Chai Té negro, vainilla, cáscaras de naranja amarga, jengibre, clavo de olor, cardamomo, pimienta negra, anís estrellado	\$3.600

Té negro clásico Té verde clásico Manzanilla	\$3.600
---	----------------

CALIENTES

Baileys Latte Café espresso, leche espumada, baileys, chocolate	\$6.000
Caramel Latte Café espresso, leche espumada, caramelo	\$6.000
Latte Dulce De Leche Café espresso, leche espumada, dulce de leche	\$6.000
Latte Vainilla Café espresso, leche, vainilla	\$6.000



ESPECIALIDADES

PLATOS CON HUEVO

Omelette de cebolla caramelizada y queso con espinaca salteada y pan de masa madre dorado en manteca	\$9.000
Huevos Bröd (shokupan dorado en manteca, jamón cocido, palta y dos huevos poché)	\$9.500
Palta, huevo poché (2 unidades) sobre tostadas de trigo integral con semillas	\$9.500
Huevos revueltos, fritos o poché con tostadas de masa madre o 100% trigo integral (2 unidades)	\$4.900
Podés agregar: • Semillas activadas y tostadas con cúrcuma • Semillas de girasol picantes.	

BRÖD'S BUDDHA BOWLS

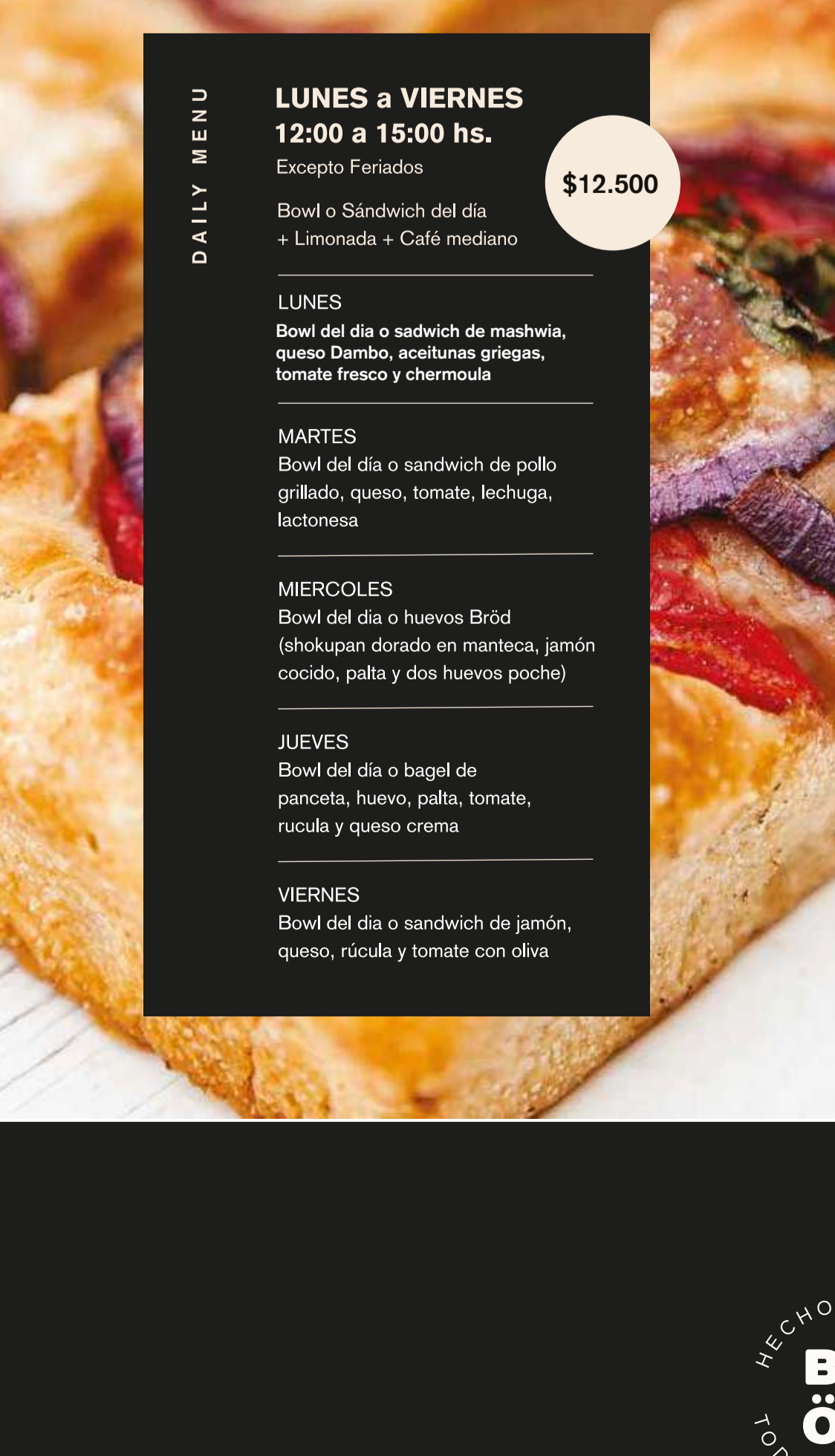
Salmón ahumado, arroz jazmín agri dulce, quinoa, palta en dukkah, huevo, zucchini iainias y lacto de matcha	\$16.000
penne rigate, espárragos, limón, pesto de pistacho, tomate cherry, huevo poché	\$12.000
Pollo grillado, lentejas, aceitunas griegas, huevo duro, mashwia, hummus, cebolla morada y verdeo	\$12.000

CAFE CLASICOS	Espresso	\$3.100
Espresso doble	\$3.900	
Cortado	\$4.000	
Manchado	\$4.500	
Americano	\$4.000	
Macchiato	\$4.000	
Fiat white	\$4.800	
Latte	\$4.800	
Latte XL	\$5.700	
Submarino	\$4.800	
Vaso de leche 370ml	\$2.500	
*Opcional con leche de almendras	\$700	
*Opcional con leche deslactosada	\$400	



SANDWICHES DE FOCACCIA

Pollo grillado, panceta crocante, pepinillos agri dulces, tomate, lechuga y lactonesa	\$13.500
Gilgeori (nuestra versión)	\$11.500
Mashwia, queso Dambo, aceitunas griegas, tomate fresco y chermoula	\$11.500
Jamón, queso, rúcula y tomate con oliva	\$11.500



DAILY MENU

LUNES a VIERNES
12:00 a 15:00 hs.
Excepto Feriados

\$12.500

Bowl o Sándwich del día + Limonada + Café mediano

LUNES

Bowl del día o sándwich de mashwia, queso Dambo, aceitunas griegas, tomate fresco y chermoula

MARTES

Bowl del día o sandwich de pollo grillado, queso, tomate, lechuga, lactonesa

MIERCOLES

Bowl del día o huevos Bröd (shokupan dorado en manteca, jamón cocido, palta y dos huevos poché)

JUEVES

Bowl del día o bagel de panceta, huevo, palta, tomate, rúcula y queso crema

VIERNES

Bowl del día o sandwich de jamón, queso, rúcula y tomate con oliva

BOX BROD	\$41.000
-----------------	-----------------

- 1 Croissant con jamón y queso
- 1 Lemon pie
- 1 Cookie de frambuesa, chocolate blanco y pistacho
- 1 Pain au chocolat
- 1 Frasco de granola con yogurt natural, frutas frescas y frutos rojos
- 1 Cuchara de bambú
- 1 Botella Bröd de jugo de naranja 250 ml
- 1 Taza o vaso artesanal de cerámica
- 1 Tarjetón para mensaje

BOX BRUNCH	\$34.000
-------------------	-----------------

- 1 Bagel de salmón ahumado, tomate, cebolla pickle, pepinillo y queso crema
- 1 Croissant con jamón y queso
- 1 Lemon pie
- 1 Cookie red velvet con chocolate blanco
- 1 Frasco de granola con yogurt natural, frutas frescas y frutos rojos
- 1 Cuchara de bambú
- 1 Botella Bröd de jugo de naranja 250 ml
- 1 Tarjetón para mensaje

BOX DULCE	\$29.000
------------------	-----------------

- 1 Lemon pie
- 1 Crumble de manzana y maíz morado
- 1 Alfajor tipo marplatense
- 1 Cookie de frambuesa, chocolate blanco y pistacho
- 1 Brownie de nuez
- 1 Roll de canela
- 1 Botella Bröd de jugo de naranja 250 ml
- 1 Tarjetón para mensaje

HECHO A MANO
BRÖD
TODOS LOS DIAS

brod.cafe.panaderia@gmail.com
www.brodbakery.com

@brodbakery