

GASPAR

DESAYUNO BRUNCH

by LISA
CAFE BAR

HUEVOS LISA

Huevos Rancheros Lisa
Rojos, verdes o divorciados 148.00

Huevos estrellados, sobre tortilla con frijoles fritos
bañados en salsa con un toque de chile serrano y cilantro

Los Nórdicos
Huevos revueltos con lajas de salmón canadiense
curado, acompañados de ensalada de aguacate,
arúgula y tomate cherry 160.00

Rey Migas
Huevos revueltos con migas de maíz, hojas de
cilantro y un toque de chile serrano, acompañado
de frijoles y salsa 148.00

SÁNDWICHES DE HUEVO

Tocino y Chipotle
Pan brioche hecho en casa, huevo estrellado
o huevo revuelto con cebollín, tocino
artesanal, queso cheddar, aderezo de
chipotle 148.00
Cambio a pan artesanal masa madre +20

Jamón Serrano
Pan brioche hecho en casa, huevo
cebolla asada, queso provolone y alioli de
estrellado con jamón serrano, arúgula,
la casa 148.00
Cambio a pan artesanal masa madre +20

LOS HOT CAKES

Hot Cakes frutos rojos *Tres piezas* 134.00
Acompañados de frutos rojos, crema
batida y miel de agave con jengibre

Hot Cakes Americanos *Dos piezas* 148.00
Acompañados con tocino artesanal,
huevo estrellado, miel de maple y mantequilla

LA FRUTA

Piña, fresa, zarzamora, blueberry,
frambuesa, hierbabuena y miel de agave
con jengibre 106.00

+Yogurt Griego +22

Molletes Lisa *Dos piezas* 106.00
Pan bolillo, frijoles fritos, y queso gouda
acompañados de salsa mexicana

BLT Sandwich Gaspar 160.00
Pan de caja hecho en casa, mayonesa,
lechuga, jitomate y tocino artesanal
+Cambio a pan artesanal de masa madre +20
+Huevo pochado o estrellado +18
+Pollo a la parrilla +35

Chilaquiles Monalisa 144.00
Salsa roja con guajillo tostado, *½ orden* 102.00
aguacate, crema, col morada,
cilantro, hierbabuena y semillas
de girasol
+Huevo pochado o estrellado +18
+Pollo a la parrilla +35
+Chicharrón norteño +34

Chilaquiles Verdes 144.00
Salsa verde con pepita de calabaza *½ orden* 102.00
tostada, aguacate, crema, col
morada, hojas frescas de cilantro y
espinaca
+Huevo pochado o estrellado +18
+Pollo a la parrilla +35
+Chicharrón norteño +34

EL TOAST DE AGUACATE

Pan de caja de masa madre, aguacate
aliñado y ensalada de arúgula con queso
de cabra y rábano 148.00
+Lajas de salmón curado +84
+Huevo pochado o estrellado +18
+Tocino artesanal +38
+Chicharrón norteño +34



DEL BRUNCH

Ostiones

Frescos *1/2 dz* BC 298.00 / NAY 168.00
A la parrilla *1/2 dz* BC 298.00 / NAY 168.00

Ceviche Mediterráneo  192.00
*165g de camarón a la parrilla con aguacate y
vinagreta de aguachile.*

Mimosa 79.00
Jugo de naranja y vino blanco espumoso

Bellini 104.00
Néctar de durazno y vino espumoso

Bloody Mary 94.00
Jugo de tomate, condimentos y vodka

*Pregunta por nuestras cervezas artesanales

CAFÉ

BLACK

Espresso	30ml	48.00
Espresso Doble	60ml	86.00
Capuccino	120ml	58.00
Americano de Refill		48.00

OTROS

Chai Lisa (Mezcla de especias hechas en casa)	180ml	82.00
Chocomilk	354ml	38.00

LECHES

Entera	Almendra	+13
Deslactosada	Coco	+13

PAN DULCE

Pan dulce del día hecho artesanalmente en nuestra panadería, ¡Pregunta a nuestro equipo por las deliciosas opciones!

JUGOS NATURALES



Jugo de Naranja	44.00
-500 ml-	84.00
Jugo Verde (Jugo de naranja, piña, apio, espinaca y chia)	68.00
Paraiso (Jugo de piña, mango, fresa y jengibre)	90.00

TÉS



Negro	(English Breakfast) GutenTag	330ml	48.00
Verde	(Sencha) Katerina, Orgánico	330ml	48.00

INFUSIONES

Relax Floral	(Manzanilla y Lavanda) GutenTag	330ml	48.00
Detox & Chill	(Tulsi, Hierbabuena, Rosa Mosqueta, Moras Goji) Katerina	330ml	48.00

Pídelo también como té helado

Además puedes pedir cualquier bebida de la carta de Gaspar

 gasparburger



 gasparbistro.com



 lisacafebar

