

# DESAYUNOS

martes a viernes

Siete a Once



PiCNiCcr.com  
4033-4111

## LOX

*bollito casero, crema de eneldo, salmón ahumado en casa, huevo frito y alcaparras*

₡3,600

## CAMPESINO

*bollito casero, tocineta crujiente, huevo frito, tomate, arúgula y sriracha mayo*

₡3,000

## VERDE

*bollito casero, ensalada de huevo duro y aguacate, tomate herencia y albahaca*

₡3,000

## SUPERMAN

*bollito casero, lomo de cerdo, queso suizo y huevo frito*

₡3,000

## FRESA

*bollito casero con queso crema, miel de abeja, fresas, hierbabuena y nueces*

₡2,800

## MANI

*bollito casero con mantequilla de mani, bananos, miel de abeja y pecanas*

₡2,800

## BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	₡1100
AMERICANO	₡1100
+LECHE	₡200
CORTADO	₡1400
CAPPUCCINO	₡1600
LATTE	₡1600
LATTE CARAMELO	₡1900
MOCA.	₡1900
CHAI LATTE	₡1800
CHOCO CALIENTE	₡1800
TÉ	₡1200
+LECHE ALMENDRA	₡500

## PARFAIT

*ensalada de frutas de temporada, yogurt natural granola casera de coco y piña*

₡3,800



CHEMEX (2TZ.)



PRENSA FRANCESA



AEROPRESS

V60

₡2600

₡1800

₡1900

₡1800

## BATIDOS

*naranja/pina/albahaca arandanos/chia/yogurt mantequilla de mani/miel/banano*

₡2,200

## BEBIDAS FRIAS

LIMONADA	₡1300
TE FRIO	₡1200
FRAPPÉ CAPPUCCINO	₡2200
FRAPPÉ CARAMELO	₡2200
MOCA FRÍO	₡2200
MILKSHAKE	₡2400
24h COLD BREW	₡1900
CHAI FROZEN	₡2200

# SANDWICHES

## ROAST BEEF

carne de pastoreo curada con café y asada a baja T°, arúgula, aioli, tomate y pepinillos caseros

¢4200

## BOTANICO

hummus, berenjena asada, chile morrón, arúgula, ajonjolí, rabanitos y salsa romesco

¢4500

## BLT-A

tocineta ahumada, tomate, aguacate, lechuga americana, aioli de pimentón

¢4200

## CAPRESE

panini de tomate cherry asado, mozzarella de búfala, pesto de almendras y arúgula

¢5100

## EL CAPO

mortadella artesanal con pistachos, tapenade de aceitunas verdes, queso palmito marinado y salsa verde.

¢4900

## CHORIPAN

chorizo criollo, aioli, arúgula, tomates, chimichurri y cebollitas en escabeche

¢4900

## CURRY

ensalada de pollo asado con curry, lechuga americana, rabanitos, hierbas y cebollitas en escabeche

¢4800

## CUBANO

lomo de cerdo al horno, queso suizo, mostaza, pepinillos y mojo de naranja

¢5500

## TARTINE

tostada de salmon curado en casa, crema de eneldo, hinojo, escarola y piment d'espelette

¢5500

# ENSALADAS

## GRANJA

tomate cherry, aguacate, huevo, tocineta crujiente, cebollas escabechadas y rabanitos

¢5100

## HUERTA

couscous, tomate cherry, pasas, almendras, cebollas escabechadas y rabanitos

¢5100

## SALATA

remolacha asada con miel, prosciutto, queso feta, nueces tostadas

¢5900

## CAMPO

fresas del Poás, queso feta, almendras tostadas, balsámico, hierbas frescas

¢5100

## BONITA

pollo asado, manzanas, pecanas tostadas, guisantes verdes, parmesano, mostaza miel

¢6500

## EXTRAS

ensalada verde ¢800  
aguacate/huevo/queso ¢800  
tocineta/ Roast beef ¢1000  
pollo/salmon/prosciutto ¢1200

# BEBIDAS

## LIMONADA

¢1300

## TE FRIO

¢1200

## NATURAL DEL DIA

¢1300

## FRAPPÉ CAPPUCCINO

¢2200

## FRAPPÉ CARAMELO

¢2200

## MOCA FRÍO

¢2200

## MILKSHAKE

¢2400

## 24H COLD BREW

¢1900

## CHAI FROZEN

¢2200

## ESPRESSO

¢1100

## AMERICANO

¢1100

## CORTADO

¢1400

## CAPPUCCINO

¢1600

## LATTE

¢1600

## LATTE CARAMELO

¢1900

## MOCA

¢1900

## CHAI LATTE

¢1800

## CHOCO CALIENTE

¢1800

## TÉ

¢1200

## +LECHE ALMENDRA

¢500

# SOPA DEL DIA

con medio sandwich de queso fundido

¢4900



PiCNiCr.com

4033-4111

# BRUNCH sabados

nueve a once



PiCniCcr.com  
4033-4111

## QUICHE

*ingredientes frescos, corteza casera crujiente, servido con ensalada verde (v)*

₡3600

## PANCAKES

*hechos con harina integral, bananos, miel, y salsa de arandanos, crema batida*

₡4700

## PARFAIT

*fruta de temporada, yogurt natural, granola casera y miel*

₡3000

## SALMON

*salmon curado en casa, biscuit casero de hierbas y ajo ensalada, crema de eneldo y alcaparras.*

₡6100

## BENEDICTINOS

*huevos pochados a baja T\*, aguacate salsa holandesa, ensalada*

₡6100

## GALLO PINTO

*hecho en casa, pico de gallo, aguacate, huevo pochado o frito y platanitos.*

₡6100

## BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	₡1100
AMERICANO	₡1100
+LECHE	₡200
CORTADO	₡1400
CAPPUCCINO	₡1600
LATTE	₡1600
LATTE CARAMELO	₡1900
MOCA.	₡1900
CHAI LATTE	₡1800
CHOCO CALIENTE	₡1800
TÉ	₡1200
+LECHE ALMENDRA	₡500



chemex (2tz.)	₡2600
prensa francesa	₡1800
aeropress	₡1900
V60	₡1800

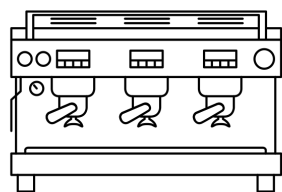
## BEBIDAS FRIAS

LIMONADA	₡1300
TE FRIO	₡1200
NATURAL DEL DIA	₡1300
FRAPPÉ CAPPUCCINO	₡2200
FRAPPÉ CARAMELO	₡2200
MOCA FRÍO	₡2200
MILKSHAKE	₡2400
24h COLD BREW	₡1900
CHAI FROZEN	₡2200

# CAFÉ

**GRANO** boleta  
**TIPO** orgánico  
**REGIÓN** tarrazú  
**TERRITORIO** dota  
**ALTURA** 1800 mtrs  
**VARIEDAD** catuai  
**PROCESO** white honey

**AROMAS** fruta/caramelo  
**SABOR** ciruela/pasa  
**POST-GUSTO** chocolate  
**ACIDEZ** mandarina  
**CUERPO** intenso  
**DULZOR** regular



PiNiCcr.com  
4033-4111

# ESPRESSO BAR

<b>ESPRESSO</b> ₡1100		<b>DOBLE</b> ₡1400	
<b>CORTADO</b> ₡1400		<b>AMERICANO</b> ₡1100	
<b>CAPPUCCINO</b> ₡1600		<b>LATTE</b> ₡1600	
<b>MOCA</b> ₡1900		<b>LATTE CARAMELO</b> ₡1900	
<b>COLD BREW</b> ₡1800		<b>LECHE DE ALMENDRAS</b> +₡500	

# TÉ

earl grey, verde, jasmín, limón con jengibre, fresa con granada, chai verde, chai negro, menta, manzanilla, mango y maracuya,  
₡1200

# E INFUSIONES

# MÉTODOS

**PRENSA FRANCESA**  
infusión con mucho cuerpo y el sabor auténtico del café que a su vez se mantiene untuoso, rico y sutil  
₡1800



**CHEMEX**  
su diseño permite una taza limpia, eliminando las grasas y sedimentos dando cuerpo y acidez al café  
₡2600



**V60**  
extracción rápida y uniforme con sabores suaves y de atributos delicados  
₡1800



**AEROPRESS**  
café sedoso de acidez viva, resultando de la combinación entre filtración e infusión del café  
₡1900



# OTROS

<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>	₡2200
<b>FRAPPÉ CARAMELO</b>	₡2200
<b>MOCA FRÍO</b>	₡2200
<b>CHAI</b>	₡2200
<b>CHAI FROZEN</b>	₡2200
<b>MILKSHAKE</b>	₡2400