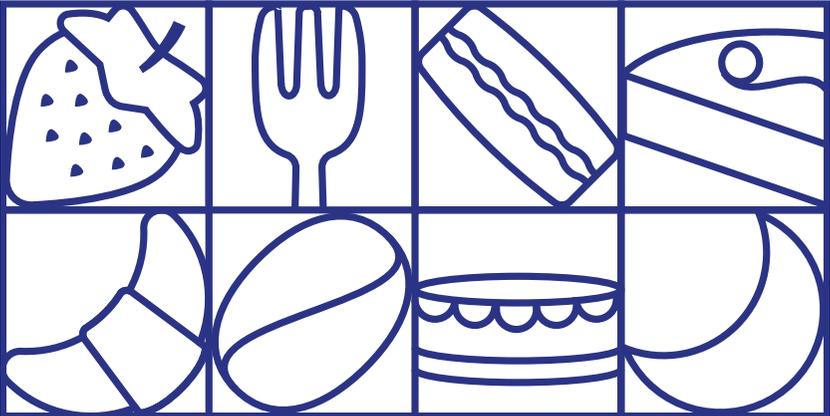




LE  
CROI  
SANT

RESTAURANTE



# LE CROISSANT



# BIENVENIDOS



Estamos encantados de tenerte aquí y queremos expresarte nuestro más sincero agradecimiento por acompañarnos en este viaje que ya lleva más de 20 años. Durante este tiempo, hemos compartido innumerables momentos y aprendido mutuamente para lograr descubrir lo que tanto amamos: Hacer las cosas con dedicación, sin atajos y con pasión.

Todos los días nos esforzamos al máximo para ofrecerte productos de la más alta calidad. Esto es posible gracias a pilares fundamentales:

**Nuestros panaderos:** Apasionados artesanos que alimentan nuestra masa madre de cultivo a diario, para crear nuestras deliciosas baguettes y panes rústicos. Uno a uno, todos nuestros panes son moldeados a través de sus manos para luego fermentarlos por 12 horas garantizando, así, sabores nutritivos y auténticos.

**Nuestros horneros:** Que desde las primeras horas del día, encienden hornos para llevar pan fresco a tu mesa cada mañana.

**Nuestra pastelería:** Un rincón especial en donde procesamos pulpas naturales de fruta para ofrecerte pastelería sin mejorantes o saborizantes, hecha con paciencia y dedicación. En este espacio, también elaboramos, a mano, los macarons que tanto disfrutas, e incluso creamos nuestros propios helados y conos.

**Nuestras cocinas:** Que con compromiso, preparan todo desde cero; utilizando sólo los ingredientes más frescos, celando cada uno de sus procesos: No emplean premezclas o productos enlatados, cocinan sus proteínas en sous-vide, preparan y estiran nuestra pasta y elaboran los más deliciosos aderezos para tus ensaladas.

**Nuestro personal de servicio:** Que siempre está dispuesto a recibirte y servirte con una sonrisa, ¡el café que tanto te gusta!

**Ustedes:** Nuestros queridos clientes, quienes nos han visto crecer durante todos estos años. Su confianza y apoyo constante, nos inspira a esforzarnos cada día para ofrecer lo mejor.

**Gracias por ser parte de nuestra historia y por permitirnos cumplir nuestros sueños. ¡Esperamos celebrar, como hoy, muchos años más a tu lado!**



Utiliza el hashtag **#LeCroissantMeConsiente** y comparte tu experiencia con nosotros :) [podrás obtener pequeñas sorpresas en tu visita].



Carpaccio de Salmón



Crostinis Mixtos



Hummus



Carpaccio de Res





LUNCH & DINNER

# ENTRADAS

## Hummus

Puré de garbanzos, aceite de oliva y pimienta fresca, acompañado de crostinis. **\$6.50**

## Carpaccio de Res

Finas lascas de carne de res, queso parmesano en lascas, arúgula, limón y aceite de oliva. **\$9**

## Carpaccio de Salmón

Finas lascas de salmón fresco, limón, pasta de alcaparra y cilantro acompañado de palitos de pan. **\$9**

## Crostinis Mixtos

12 crostinis: Tres de hummus, tres de tumaca, tres de hongos salteados, tres de tapenade. **\$7.50**

## Tartar Salmón

Salmón fresco en cubos, aguacate, alioli, alfalfa, ajonjolí negro y ralladura de naranja. Acompañado de pan baguette tostado. **\$10.50**

## Baba Ganoush

Puré de berenjenas rostizadas en aceite de oliva, ajo, perejil, acompañadas de crostinis. **\$6.50**



Sopa  
de Pollo



Sopa de  
Brócoli



Sopa  
de Cebolla

\*Imágenes de carácter ilustrativo



LUNCH & DINNER

# SOPAS

Todas incluyen pan baguette, puedes pedirla en opción **crema**.

## Sopa de Cebolla

Demi-glace de cebollas caramelizadas, gratinada con baguette y queso provolone. **\$5.75**

## Sopa de Tomate

Tomates escalfados y cocidos lentamente en fondo de vegetales. **\$5.75**

## Vichyssoise

Crema de papas y puerros sofritos en aceite de oliva y fondo de vegetales **\$5.75**

.....

## Sopa de Brócoli

Caldo de brócoli con brócoli pochado. **\$6.85**

## Sopa de Hongos

Caldo de hongos frescos rostizados con hongos caramelizados. **\$6.85**

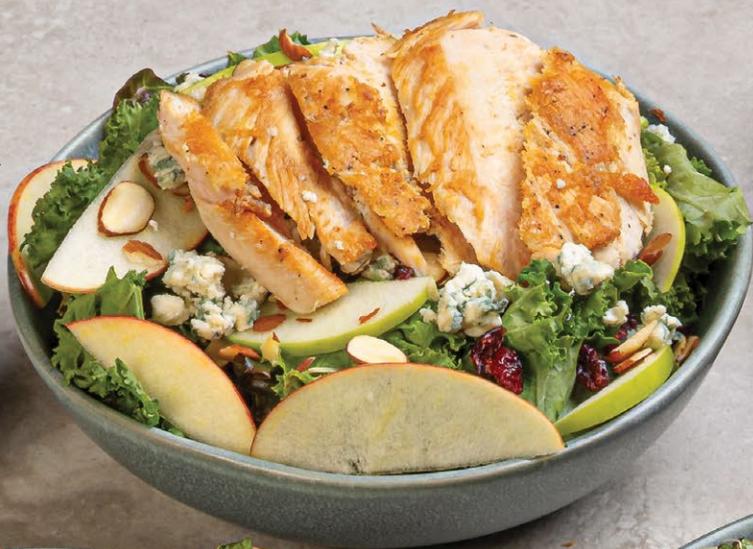
## Sopa de Pollo

Cubos de pechuga de pollo, arroz, papas, zanahoria y zucchini. **\$7.50**

## Sopa de Vegetales

Papas, zanahoria y zucchini en caldo de vegetales. **\$5.75**

Kale et Poulet



Lomito de Res



Dinde Brie



Mediterránea



De la Mer



\*Imágenes de carácter ilustrativo



LUNCH & DINNER

# ENSALADAS

Todas incluyen pan con mantequilla

## Kale et Poulet

Mix de lechugas y kale, cranberries, manzana, almendras, queso azul y filete de pollo asado con aderezo mostaza-miel. **\$11**

## Mediterránea

Couscous, tofu, tomates cherry, repollo morado, arúgula, zucchini y chile morrón asado con vinagreta de aceitunas negras. **\$10**

## Dinde Brie

Mix de lechugas y espinaca, lascas de pavo horneado, manzanas, queso Brie, girasol tostado con vinagreta de cranberry. **\$12**

## Lomito de Res

Mix de lechugas, lascas de lomito de res, espinaca fresca, hongos salteados, queso parmesano, alfalfa y reducción balsámica. **\$12.50**

## De la Mer

Mix de lechugas, camarones salteados, elote asado, manzanas rojas y verdes, aguacate, gajos de naranja y aderezo asiático. **\$14**

## Provençale

Mix de lechugas con vegetales asados, maíz dulce, queso azul, tomates cherrys y aceitunas negras con aderezo de la casa. **\$12**

LUNCH & DINNER

# SANDWICHES

Todos incluyen 1 acompañamiento: Ensalada, papas fritas, verduras salteadas ó puré de papa.

Elige tu pan blanco o integral en:



Baguette



Ciabatta



Rústico

Puedes cambiarlo por pan Multigranos **+\$0.50**

## Le Saumon

Salmón gravlax de la casa, queso crema con eneldo, aceite de oliva, lechuga y tomate. **\$12**

## Gourmand

Lascas de pollo asado con pesto y queso emmental, lechuga y tomate. **\$11.50**



## Lomito y Hongos

Lomito de res, hongos salteados, mermelada de tocino y queso provolone. **\$12.95**



## Croissant Jambon

Croissant bun con jamon York, queso mozzarella, tomate y lechuga. **\$9.50**

## Mediterráneo

Berenjenas, chile morrón y zucchini asados con tofu, arúgula y hummus. **\$10.50**



# CLUB

SANDWICH

Pechuga de pavo, jamón York, queso provolone, huevo frito con tocino, tomate y lechuga dentro de nuestro croissant bun.

**\$10.50**





---

## Milanesa

Filete de pollo empanizado, lechugas mixtas, mayonesa chipotle, queso emmental y mozzarella, albahaca fresca y pesto. **\$10.50**

---

## Pepito Clásico

Lomito de res, cebollas moradas salteadas, aguacate, frijoles y pesto de la casa. **\$12.95**

---

## BBQ Cheddar

Pulled pork remojado en salsa barbacoa de la casa y mix de quesos gratinados. **\$11.50**

LUNCH & DINNER

# BURGERS

Incluye 1 acompañamiento: Ensalada, papas fritas, verduras salteadas ó puré de papa.

## Hamburguesa de Salmón

Patty de salmón fresco, arúgula, aguacate y queso crema con eneldo. **\$13.50**





## Hamburguesa de Res

Carne black angus, arúgula, mermelada de tocino, provolone y tomate. **\$13.50**

### EXTRAS

Mayonesa | \$0.50

Ketchup | \$0.50

Mostaza Dijon | \$1

Tocino | \$1

Queso Cheddar | \$1

Queso Mozzarella | \$1.50

Queso Provolone | \$1.50

Queso Parmesano | \$1.50

Tocino + Cheddar | \$1.50

# LUNCH & DINNER BOWLS

Todos incluyen  
mix de lechugas.

## 1 Elige tu proteína:

- Pollo
- Carne
- Tofu
- Salmón **+\$3.50**
- Camarón **+\$3.50**

## 2 Elige tu base:

- Arroz
- Quinoa
- Cous Cous
- Hummus
- Baba Ganoush

## 3 Elige 3 vegetales:

- Zanahoria
- Pepino
- Brócoli
- Cebolla Morada
- Tomate Cherry
- Aceitunas Negras
- Maíz Asado

## 4 Elige 1 aderezo:

- De la casa
- Chile picante
- Asiático
- Hierbas
- Mostaza Miel

**\$12.50**









## LUNCH & DINNER

# SPECIALS

### Opciones de guarnición:

ensalada, papas fritas, papas risoléé, vegetales salteados, puré de papa ó cous cous cremoso.

### Curvina al Vapor

Lonja de curvina acompañada de tomates cherrys asados, alcaparras y vino blanco sobre lascas de zucchini asado. **\$16.95**

### Curvina Salsa Tártara

Sellado en aceite de oliva aderezado con sal y pimienta, acompañada de dos guarniciones de tu elección. **\$16.95**

### Lomito Balsámico

Lomo de aguja con salsa de reducción balsámica con jugo de naranja, acompañado de cous cous cremoso y una guarnición de tu elección. **\$22.50**



### EXTRAS

Ketchup | \$0.50

Mayonesa | \$0.50

Mantequilla | \$0.50

Mostaza Dijon | \$1

Almendras | \$1

Aderezo Mostaza Miel | \$1

Aderezo Asiático | \$1

Aderezo Picante | \$1

Aderezo Maple | \$1

Pan | \$1

Papas Fritas | \$1

Aderezo de la casa | \$1

Reducción Balsámica | \$1

Tocino | \$1

Aguacate | \$1.50

Queso Cheddar | \$1.50

Queso Provolone | \$1.50

Queso Parmesano | \$1.50

Queso Mozzarella | \$1.50

Queso Azul | \$1.50

Tocino-Cheddar | \$1.50

Tofu | \$1.50





⋮ **Steak Frites**

⋮ Lomo de aguja con salsa  
⋮ de pimienta tostada,  
⋮ acompañado de papas  
⋮ francesas y una guarnición  
⋮ de tu elección. **\$22.50**



Tagliatelle  
Ragú de Res



Tagliatelle  
Salmón y  
Espinaca



\*Imágenes de carácter ilustrativo



LUNCH & DINNER

# PASTAS

Todas incluyen rebanadas  
de pan y mantequilla.

## Tagliatelle Ragú de Res

Pasta de la casa con  
ragú de res, lascas de  
parmesano y perejil.

**\$13.50**

## Tagliatelle de Salmón

Tagliatelle en mantequilla  
con cubos de salmón de  
Alaska, parmesano y perejil.

**\$13.50**

## Tagliatelle Pollo y Hongos

Pasta de la casa con  
salsa de hongos y pollo  
salteado con parmesano.

**\$12**



Berenjena

Pollo con  
Champiñones

Ragú de Res



LUNCH & DINNER

# LASAGNAS

Finas lascas de pasta hechas en casa con el relleno de tu elección, horneados y servidos en skillet.

## Pollo con Hongos

Trozos de pollo salteado con espinaca y hongos frescos con salsa bechamel o marinara, gratinado con mozzarella. **\$15**

## Ragú de Res

Ragú de Res de la casa, gratinado con bechamel y queso mozzarella. **\$16.50**

## Berenjena

Capas de berenjena asada, salsa marinara y queso mozzarella. **\$14**

# OBRADORES DE PAN

## HECHO A MANO

Toda nuestra panadería se produce de forma artesanal y nos sentimos orgullosos de eso. Al ser elaborados con masa madre, nuestros panes poseen mejor textura, olor, color, sabor y propiedades.

**Pregunta sobre nuestra variedad del día y lleva tus favoritos para disfrutar en casa.**

**¡LLÉVAME CONTIGO!**



\*Imágenes de carácter ilustrativo



**LE CROISSANT**

