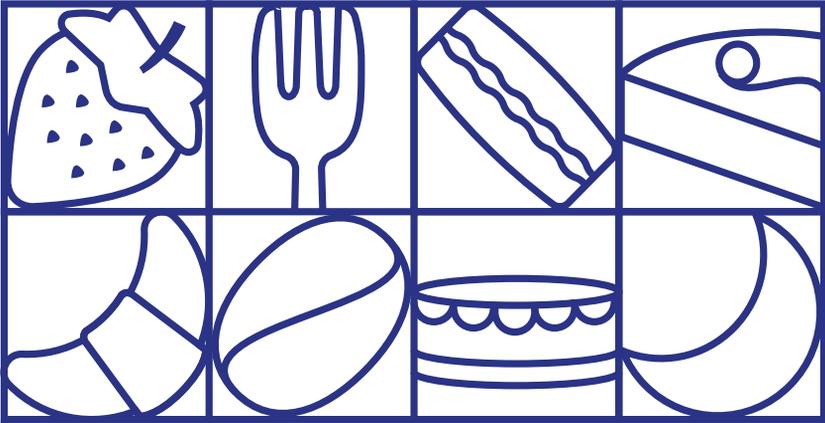


LE
CROI
SANT

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].



Tartar Salmón



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 extra virgen. **\$9**

Carpaccio de Salmón

Finas lascas de salmón fresco, limón, alcaparras, acompañado de palitos de pan. **\$9**

Crostinis de Pescado

Finas lascas de curvina, vinagreta de puerro, arúgula, limón y ajonjolí negro sobre rebanadas de pan baguette tostado. **\$7**

Crostinis Mixtos

12 crostinis: Tres de hummus, tres de tumaca, tres de hongos salteados, tres de tapenade. **\$7**

Tartar Salmón

Salmón fresco en cubos, aguacate, alioli, alfalfa, ajonjolí negro y ralladura de naranja. Acompañado de pan baguette tostado. **\$9.95**

Baba Ganoush

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





LUNCH & DINNER

SOPAS

Todos incluyen crostini

Sopa de Cebolla

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

Sopa de Tomate

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

Vichyssoise

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

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. **\$9.50**

Provençale

Mix de lechugas con vegetales asados, maíz dulce, queso azul, tomates cherrys y aceitunas negras con aderezo de la casa. **\$11.50**

Mediterránea

Couscous, tofu, tomates cherry, repollo morado, arúgula, zucchini y chile morrón asado con vinagreta de aceitunas negras. **\$9**



Mediterránea



Dinde Brie

Dinde Brie

Mix de lechugas y espinaca, lascas de pavo horneado, manzanas, queso Brie, girasol tostado con vinagreta de cranberry. **\$9.95**

De la Mer

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

Lomito de Res

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

Prosciutto

Mix de lechugas, prosciutto, queso azul, peras, remolacha, almendras caramelizadas y reducción balsámica. **\$12**



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

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 **+\$0.50ctv**

Milanesa

Filete de pollo empanizado, lechugas mixtas, mayonesa chipotle, queso emmental y mozzarella, albahaca fresca. **\$9.50**

JF Special

Prosciutto, arúgula, queso emmental con mayonesa de pesto. **\$10.50**

BBQ Cheddar

Pulled pork remojado en salsa barbacoa de la casa y mix de quesos gratinados. **\$10.50**

Le Saumon

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

Mediterráneo

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

Gourmand

Lascas de pollo asado con pesto y queso emmental, lechuga y tomate. **\$10.50**

Lomito y Hongos

Lomito de aguja, hongos salteados, mermelada de tocino y queso provolone. **\$12**

Pepito Clásico

Lomito de aguja, cebollas moradas salteadas, aguacate, frijoles y pesto de la casa. **\$12**

Hamburguesa de Res

Blend de puyazo y coulotte, arúgula, mermelada de tocino, provolone y tomate. **\$13.50**

Hamburguesa de Salmón

Patty de salmón fresco, arúgula, aguacate y queso crema con eneldo. **\$12**

Club

Pechuga de pavo, jamón York, queso provolone, huevo frito con tocino y lechuga dentro de nuestro croissant bun. **\$10**

Croissant Jambon

Croissant bun con jamón York, mozzarella fresca, tomate y lechuga **\$7.50**

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

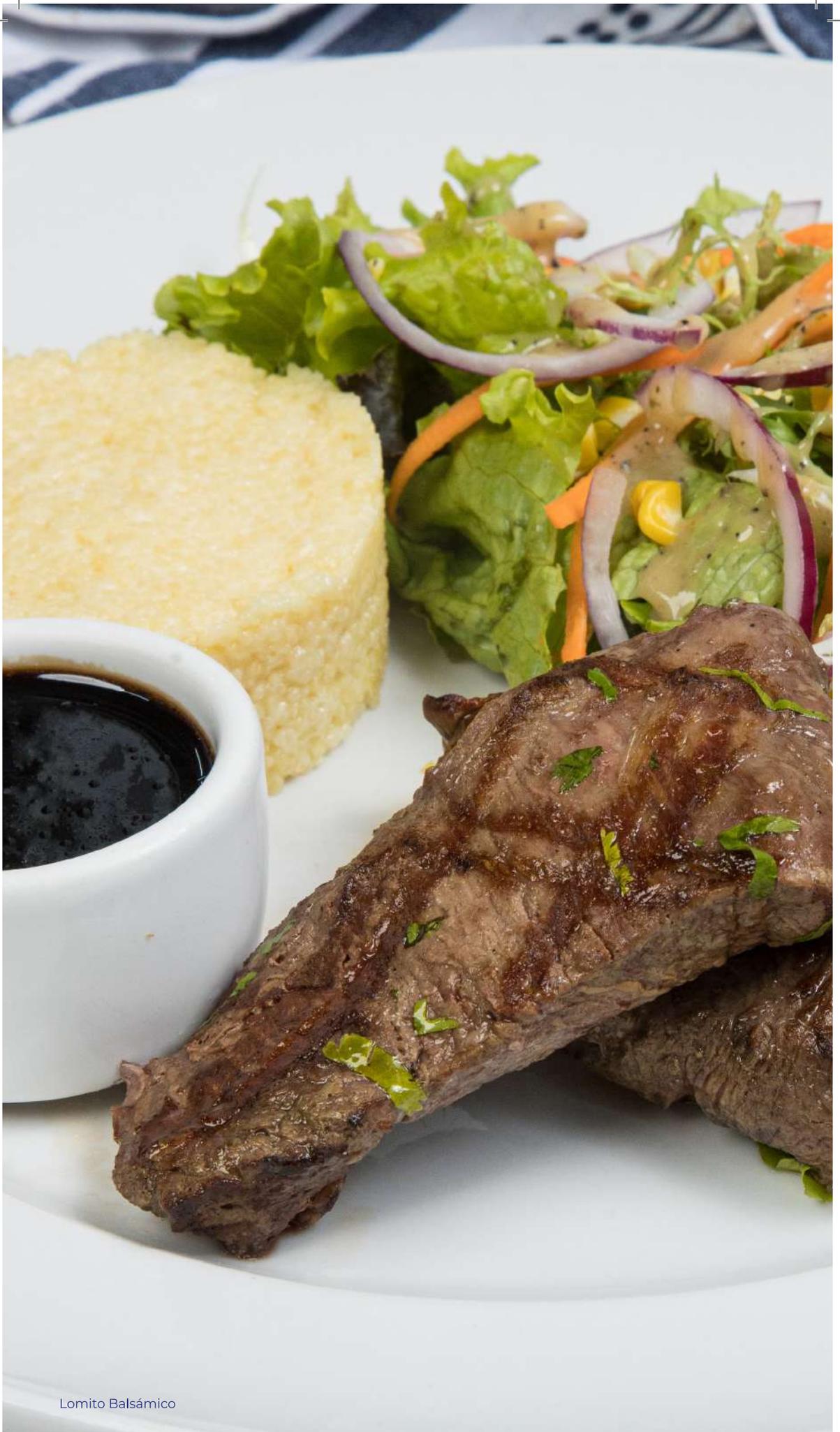
4 Elige 1 aderezo:

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

\$12.50







Lomito Balsámico

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



LUNCH & DINNER SPECIALS

Curvina al Vapor

Cocinada en hoja de huerta acompañada de tomates cherrys asados, alcaparras y vino blanco sobre lascas de zucchini asado. **\$16**

Curvina Salsa Tártara

Sellado en aceite de oliva aderezado con sal y pimienta, acompañada de dos guarniciones de tu elección. **\$16**

Salmón en Salsa Cítrica

Filete de salmón sellado en aceite de oliva, servido con salsa de naranja, maracuyá y eneldo sobre una base de cous cous cremoso y una guarnición de tu elección. **\$18.50**

Camarones al Vino

Salteados con mantequilla y cebollín sobre una base de puré de papa y una guarnición de tu elección. **\$18.50**

Pollo con Hongos

Pechuga de pollo con crema de champiñones frescos y dos guarniciones de tu elección. **\$12.50**

Steak Frites

Lomo de aguja con salsa de pimienta tostada, acompañado de papas francesas y una guarnición de tu elección. **\$21.50**

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. **\$21.50**

.....

Opciones de guarnición:

ensalada, papas fritas, papas risoleé, vegetales asados, puré de papa ó cous cous cremoso.

EXTRAS

Papas Fritas | \$1

Aderezo de la casa | \$1

Reducción Balsámica | \$1

Prosciutto | \$1.50

Aguacate | \$1.50

Tocino | \$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

Roast Beef | \$1.50

Tofu | \$1.50

Raviolis Salmón



LUNCH & DINNER

PASTAS

Todas incluyen rebanadas de pan y mantequilla.

Tagliatelle

Pasta de la casa, acompañada con tu guarnición favorita:

Pollo y Hongos **\$12**
Ragú de Res **\$13.50**

Raviolis Salmón

Pasta de la casa, rellena de salmón fresco, salteados en salsa de mantequilla y alcaparras. Decorado con puerro frito. **\$12**



LUNCH & DINNER

LASAGNAS

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

Salmón

Salsa cremosa de espinacas frescas, mozzarella y trozos de salmón fresco. **\$18.50**

Pollo con Champiñones

Trozos de pollo salteado con espinaca y champiñones frescos con salsa bechamel o marinara, gratinado con mozzarella. **\$14**

Ragú Res

Ragú de res de la casa, gratinado con bechamel y queso mozzarella. **\$16**

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.**

¡LLEVAME CONTIGO!





LE CROISSANT