brio



Hot Drinks

Kopi Luwak	C$320
Espresso Sencillo	C$50
Espresso Doble	C$70
Machiatto Sencillo	C$90
Machiatto Doble	C$140
Americano (8 y 12 Onzas)	C$75/C$95
Capuchino (8 y 12 Onzas)	C$95/C$120
Latte (8 y 12 Onzas)	C$100/C$120
Mocha (8 y 12 Onzas)	C$95/C$130
Caramel Latte (8 y 12 Onzas)	C$120/C$150
Pistacho Latte 12 Onzas	C$150
Nutella Latte 12 Onzas	C$160
Dalgona Matcha Latte	C$180
Matcha Latte (8 y 12 Onzas)	C$130/C$180
Chai Latte (8 y 12 Onzas)	C$120/C$140
Leche almendra o avena	C$60

Granizados

16 oz

Banana Coffee	C$180
Coffee Protein	C$350
Strawberry Protein	C$350
Green Power	C$350
Frappe Clasico	C$160
Frappe Light	C$160
Mocha Frappe	C$200
Caramel Frappe	C$200
Oreo Frappe	C$160

*Contienen proteína whey hidrolizada

Healthy Shots

Apple Carrot
Manzana, zanahoria, jengibre, pimienta negra **C$ 110**

Berry Beet Energy
Remolacha, fresa, limón, naranja **C$160**

Lemon Ginger
Jengibre, limón, naranja, miel de abeja, pimienta negra **C$110**

Very Green
Espinaca, apio, manzana verde, pepino, perejil **C$110**

Cold Drinks

Ice Americano	C$130
Ice Latte	C$150
Ice Mocha Latte	C$180
Ice Caramel Latte	C$190
Cold Brew	C$140
Cold Brew Latte	C$170
Vanilla Foam Cold Brew Latte	C$210
Espresso Tonic	C$160
Strawberry Vanilla Ice Latte	C$250
Nutella Ice Latte (16 Onzas)	C$190
Dalgona Matcha Latte (16 Onzas)	C$220
Ice Matcha Latte (16 Onzas)	C$210
Strawberry Matcha Latte (16 Onzas)	C$260
Ice Chai Latte (16 Onzas)	C$180
Dalgona Coffee Latte (16 Onzas)	C$160
Salty Canadian	C$140
Coconut Matcha Cold Foam	C$250
Coconut Espresso Cold Foam	C$180
Pistacchio Matcha Latte	C$200
Leche almendra o avena	C$60

Jugos Naturales

16 oz

Te Helado Natural	C$95
Jugo De Naranja Natural	C$90
Limonada Natural	C$110
Limonada Soda	C$120
Limonada Menta	C$110
Limonada Ginger	C$110
Limonada Fresa	C$160
Limonada Sandia	C$120
Limonada Cereza	C$160
Dragon Spark	C$140
Dragon Lemonade	C$120
Cherry Electro	C$180
Passion Lemonade	C$120

Cold Press Juices

Watermelon lime
Sandia, limón, hierbabuena **C$220**

Apple Lime Ginger
Manzana verde, jengibre, limón **C$290**

Spicy Pineapple
Piña, espinaca, hierbabuena, jalapeño **C$220**

Red Apple Lemon
Manzana Roja, limón, jengibre **C$290**

Té Caliente

L'Herboriste N°95 - Energy (Organic)
Té de hierbas - Limoncillo, jengibre y zanahoria

Fleur De Geisha
Té verde de flor de cerezo

Sunset - Sleep Tea
Rooibos - manzanilla y hierba luisa

L'Herboriste N°108 - Relaxation (Organic)
Infusión de hierbas - Verbena, naranja y menta

Grand Yunnan Imperial (Organic)
Té negro chino

Big Ben - English Breakfast Tea (Organic)
Té negro de Yunnan y Assam

Long Jing
Té verde chino

Tea Of Lords - Earl Grey
Té negro y bergamota

Icy Mint
Té verde y menta

L'Herboriste N°74 - Calming (Organic)
Infusión de tilo, manzanilla y azahar

Alizes Winds Tea
Té verde, melocotón y flor de naranja

Hammam Tea (The Du Hammam)
Té verde, rosa y frutos rojos

Sunrise - Wake Up Tea
Té verde, mate y toronja

Grand Jasmine Chun Feng
Té verde de jazmín

Té taza: C$ 70
Tetera (4 tazas): C$220

all day brunch · all day brunch · all day brunch ·

Gaseosas

Coca Cola	C$50
Coca Cola Zero	C$50
Fresca	C$50
Sprite	C$50
Soda Canada Dry	C$50
Fanta Roja	C$50
Fanta Naranja	C$50
Ginger Ale	C$50

Agua

Fuente Pura 600 ml	C$40
Agua Luna 750 ml	C$70
Agua Gasificada de Fresa	C$50
Agua Gasificada de Limon	C$50
Agua Gasificada Original	C$50
Agua Perrier 330 ml	C$90

Drinks

Vino de la Casa, Trapiche Malbec	C$150
Aperol Spritz	C$360
Sangria Tinto	C$230
Sangría Blanca	C$230
Mimosa	C$180
Espumoso	C$250

Snacks

Homemade Cheesesticks
Deliciosos dedos de queso empanizados hechos en casa. Acompañados de salsa marinara. **C$ 280**

Dip de bacon y cebolla caramelizada
Mezcla cremosa de quesos con bacon y cebolla caramelizada. Servido caliente con tostadas de pan. **C$ 450**

Ponzu Tuna Tartare
Atún fresco marinado con ponzu, servido con aguacate, pepino, cebollin, chile jalapeño y semillas de ajonjolí. **C$ 400**

Blooming onion
Crujiente cebolla empanizada y frita acompañada de salsa especial. **C$ 280**

Tuna Tostones
Tostones de plátano con atún fresco y salsa verde. **C$ 350**

Salmon Crisp
Mini chalupas de salmón fresco con salsa ligeramente picante. **C$260**

Beet Hummus
Hummus de betabel acompañado de pan pita. **C$260**

Fruity picks

Berry Bowl
Moras variadas combinadas con banano, cubierto con piña golden, granola, chía, coco rallado, mantequilla de mani **C$ 420**

Açai Bowl
Açaí combinado con moras y banano, cubierto con granola, fresas, banano, crema de pistacho y semillas de calabaza. **C$ 450**

Fruit Toast
Tostada de pan de masa madre con queso crema acompañada de fresas, blueberries frescos y nutella. **C$ 300**

Waffle & Berries
Waffle casero acompañado de fresas blueberries frescos. **C$ 370**

Pitahaya Bowl
Mezcla de pitahaya, yogur griego y banano, cubierta con kiwi, blueberries, almendras y coco rallado. **C$ 270**

All day Breakfast

Avocado Smash Toast
Tostadas de pan de masa madre acompañado de aguacate, queso feta, tomate confitado y cebollín. Servido con dos huevos al gusto. **C$ 270**

Salmon Toast
Pan de masa madre con queso crema, salmón fresco, aguacate, cebolla morada, alcaparra y cebollin. **C$ 360**

Napolitan Eggs
Huevos servidos sobre una base de salsa napolitana con trozos de queso feta. Acompañado de pan de masa madre. **C$ 330**

Egg Sandwich
Sándwich con huevo, aguacate, queso mozzarella, tomate, arúgula y salsa Brio, servido en pan focaccia. **C$ 250**

Chick´n Waffle
Waffle casero acompañado de fajitas de pollo crispy, tocino y huevo. **C$ 330**

Pancakes
Esponjosos pancakes hechos en casa servidos con mantequilla y miel a elección. **C$ 240**

Fried Egg Toast
Tostada de pan masa madre con queso crema, huevo, tocino crujiente y cebollín fresco. **C$ 200**

Brio Chilaquiles
Tortillas tostadas bañadas en salsa verde, acompañadas de queso mozzarella, queso fresco y huevo. **C$ 250**

V-Omelette
Omelette de huevo con hongos salteados, chiltoma, cebolla morada, queso cheddar y tomate fresco acompañado con tostadas de pan **C$ 260**

French Toast
Tostadas de pan servidas con mantequilla de pistacho, fresas y miel de maple. **C$ 300**

Nica Brunch

Desayuno Nica
Desayuno tradicional con gallo pinto, huevo, salchicha, plátano maduro, queso frito y pico de gallo, acompañado de crema ácida. **C$ 280**

Nica Bowl
Gallo pinto, huevo, chorizo criollo, plátano verde y aguacate. Acompañado de queso frito, pico de gallo, crema y un toque de nuestra salsa verde. **C$ 370**

Nica Wrap
Wrap con gallo pinto, huevo, plátano maduro, aguacate, queso frito y tocino acompañado de nuestra salsa verde. **C$ 370**

Croissant

Croissant Sandwich
Croissant suave y dorado con jamón, queso suizo, arúgula y un toque de nuestra salsa Brio. **C$ 370**

Rise & Melt Croissant
Croissant con huevo, jamón y queso cheddar fundido. **C$ 300**

California Croisssant
Croissant relleno de huevo, queso crema con especias, aguacate fresco y tocino crujiente. **C$ 300**

Platos Fuertes

Churrasco*
Filete de res a la parrilla con chimichurri y dos guarniciones a su elección **C$ 700**

Pollo con crema de hongos*
Filete de pechuga de pollo con crema de hongos y dos guarniciones a su elección **C$ 390**

Pasta alla Vodka
Penne o fettuccine con cremosa salsa alla vodka y tocino. Ligeramente picante con chili flakes. **C$ 480**

Orzo mediterráneo con salmón
Cremoso orzo con salmón, espinaca, tomates cherry, tomates deshidratados y parmesano. **C$ 740**

Thai grilled pork chop*
Chuleta de cerdo con salsa thai y dos guarniciones a su elección. **C$ 420**

*Guarniciones a elegir: vegetales asados, ensalada verde, arroz blanco, papas fritas, papa asada, puré de papas gratinado con parmesano, puré de camote.

Bowls

Spicy Tuna Bowl
Bowl con base de arroz basmati, acompañado de atún fresco, mayonesa asiática, aguacate, pepino, rábano, zanahoria, tomate cherry y semillas de ajonjolí. **C$ 660**

Salmon Bowl
Salmón a la plancha con salsa de la casa servido sobre arroz basmati, acompañado de brócoli, camote rostizado, chips de kale, marañones y chile mundial. **C$ 720**

Bang Bang Chicken Bowl
Pechuga de pollo empanizada, arroz basmati acompañada de repollo morado, zanahoria, aguacate y chile mundial con salsa bang bang ligeramente picante. **C$ 440**

Steak Bowl
Bowl con base de arroz basmati, acompañado de ensalada de maiz, chiltoma asada, carne de res y chimichurri. **C$ 760**

Burgers

Bacon Cheeseburger
Con pan brioche y papas fritas. **C$ 490**

Crispy Chicken Burger
Con coleslaw, pepinillos, pan brioche y papas fritas. **C$ 425**

Wraps

Caesar Wrap
Wrap de pollo con lechuga romana. queso parmesano y crutones, acompañado con aderezo César. **C$ 370**

Chicken Buffalo Wrap
Wrap de pollo empanizado acompañado de coleslaw, pepinillos y salsa Buffalo. **C$ 420**

Falafel Wrap
Wrap vegetariano con falafel. hummus, aguacate, camote, verduras y vinagreta tahini. **C$ 440**

Mediterranean Wrap
Wrap vegetariano con hummus. camote, arúgula, cebolla morada, aceitunas negras, queso feta, tomate deshidratado y vinagreta tahini. **C$ 490**

Sandwiches

BLT
Sándwich de pan masa madre con tocino, bacon, lechuga, tomate, aguacate y salsa Brio. Acompañado de papas fritas. **C$ 370**

Steak Chipotle
Sándwich de filete de res en pan con cebolla, chiltoma, queso monterrey, salsa Brio y chipotle, Servido con papas fritas. **C$ 650**

Tuna Sandwich
Sándwich de atún marinado en ponzu servido en pan ciabatta con arúgula, tomate **C$ 450**

Brio Steak & Gravy
Tostadas de pan rellenas de carne de res, acompañado de pure de papas y bañados con salsa gravy de la casa. **C$ 370**

Focaccia Milano
Focaccia rellena de jamón, proscuitto, salami acompañado de pesto con pistacho, stracciatella, arúgula y glaze balsámico. **C$ 370**

Proscuitto & Chicken Sandwich
Sándwich de pechuga de pollo, prosciutto, tomate manzano, arúgula y glaze balsámico, servido en pan baguette. **C$ 580**

*Acompañamientos a elegir para wraps y sandwiches papas fritas, chips de camote o ensalada.

Ensaladas

Caesar Salad
Mix de lechugas con lascas de parmesano, crutones y aderezo hecho en casa. **C$ 290**

Thai Salad
Ensalada de lechuga, repollo morado, zanahoria, naranja y cebollin. Acompañada de semillas, chile mundial y aderezo Thai. **C$ 260**

Herb Salad
Ensalada de kale, arúgula, camote y manzana verde, acompañada de nueces, queso de cabra y aderezo de tomillo. **C$ 380**

Greek Salad
Ensalada de lechuga con arúgula, pepino, cebolla, tomate cherry, aceitunas negras, queso feta y crutones, aderezada con salsa de eneldo. **C$ 380**

Agrega proteína a tu ensalada
Atún fresco o salmón *C$300
Pollo a la plancha *C$100
Pollo crispy *150

Kids Menu

Mini Cheeseburger
Con pan brioche y papas fritas **C$ 270**

Mini Nica
Gallo pinto, huevo al gusto, salchicha de desayuno, maduro, queso frito y pico de gallo. **C$ 130**

Quesadillas
Tortilla de harina con queso mozzarella, acompañado de crema y pico de gallo. **C$ 150**

Mini Pancakes
Esponjosos pancakes hechos en casa, servidos con mantequilla y miel a elección. **C$ 130**

Crispy chicken & fries
Dedos de pollo y papas fritas **C$ 260**

Mini Churrasco
Mini churrasco acompañado de papas fritas. **C$ 350**

Batidos

Banaberry Bliss
Banano, blueberrys, yogurt y granada. **C$300**

Green Pulse
Apio, pepino, manzana verde, jugo de limón y naranja y perejil. **C$300**

Golden Breeze
Piña golden, jugo de naranja, jengibre y hierbabuena. **C$260**

Sunny Berry
Banano, fresas y jugo de Naranja. **C$260**

Tropical Dream
Banano, leche de coco, naranja, piña golden y sandia. **C$300**

Root Punch
Jugo de limón, jugo de naranja, remolacha y zanahoria. **C$260**

Strawberry Oasis
Fresa, agua de coco, jugo de naranja y un toque de miel de abejas **C$220**

Mango Paradise
Mango, piña, yogurt, miel de abejas y jugo de limón. **C$250**

Milkshake

16 oz

Milkshake Café	C$260
Milkshake Chocolate	C$260
Milshake Frutas	C$260
Milkshake Nutella	C$260
Milkshake Vainilla	C$260
Milkshake Oreo	C$260