

MENÚ

#CaccioMornings

Signature

Fruta de temporada

Yogurt griego 0%, granola hecha en casa & miel de agave

\$150

Waffle activado

Mezcla de harinas integral, maíz y almendra, carbón activado, ricotta hecha en casa & fruta de temporada

\$165

Lemon french toast

Pan brioche, ricotta hecha en casa, glaze de limón & manzana verde

\$180

Chilaquiles fagioli

Salsa de frijol, chiles, cremoso de aguacate, huevo frito, crema & parmesano

\$190

Con costilla \$290

Chilaquiles San Marzano

Salsa San Marzano, burrata, crema & cremoso de aguacate

\$220

Chilaquiles griegos

Salsa verde, albahaca, aguacate, crema & queso feta

\$200

Extras: Costilla +\$100 Pechuga +\$90

Croissant parisino

Omelette mini & queso mozzarella jamón + ensalada mixta

\$190

Toast

Hechos con pan sourdough horneado diario en casa

S Huevo extra al gusto

Avocaccio

Aguacate smash, ensalada de pepino garbanzo, jalapeño & feta

\$160

Salmone

Salmón ahumado, jocoque, cebolla curtida & alcaparras, láminas de tomate & arúgula

\$215

Lazy

Aguacate, huevo pochado, & bruschetta de tomate cherry orgánico a la leña

\$160

Riviera Toast

Jocoque, abanico de aguacate, arugula, cebolla curtida, tomate cherry, 2 pz de huevos pochados

\$180

Huevos

Omelette al tartufo

Champiñones, aceite de trufa blanca ricotta hecha en casa & mix de lechugas

\$180

Omelette pancetta & formaggio

Pancetta, queso mozzarella, cebolla, grana padana & mix de lechugas

\$180

*Ometette se puede pedir con claras

Omelette con vegetales

Vegetales mixtos rostizados, queso mozzarella & mix de lechugas

\$180

*Ometette se puede pedir con claras

Huevos mediterráneos

Huevo estrellado, jocoque, za'atar pomodoro spicy, aceituna calamata & pan sourdough

\$170

Huevos palmilla

Huevo estrellado, papas rostizadas tomate a la leña, pan sourdough & prosciutto di Parma crispy

\$170

Benedictinos Caccio

*Opción entre: Prosciutto Cotto o Salmón ahumado

Salsa holandesa, papa cambray aguacate & english muffing

\$250

Steak & Eggs

200 gr NY Prime, huevo libre de jaula, papa hash brown

\$395

Pizzetas

La Bol Corona

Receta tradicional de 1934 con machaca, frijol, huevo a la leña & salsa de 4 chiles

\$210

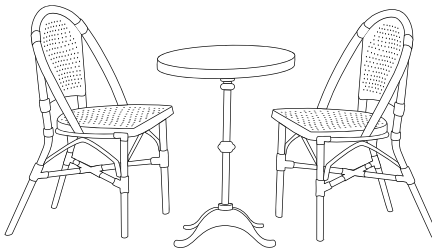
Morning Pizza

Salsa de tomate, mozzarella, papa laminada, salchicha, huevo estrellado

\$210

Pizza del día

Pregunta a tu mesero



GOOD MORNING, GOOD BRUNCH

Barra de café

Latte Caccio	\$110
Latte Vainilla	\$110
Latte	\$110
Capuccino	\$75
Espresso americano	\$55
Espresso	\$50
Ice americano	\$55
Espresso cortado	\$60
Macchiatto	\$60
Café del día	\$50
Mocha	\$100
Chocolate 73% Cacao	\$95

Jarabes para Latte:
Vainilla, Olla, Lavanda, Salvia

Te Verde & Menta Marroquí	\$60
Manzanilla & Lavanda	\$60
Tisana Frutos rojos	\$70
Matcha Latte	\$95
Chai Latte	\$110
Dirty Chai	\$100

Barra de jugos

Naranja	\$79
Toronja	\$79
Verde	\$79



Pan del día

Pan tostado	\$110
Sourdough de masa madre, acompañado de mantequilla y mermeladas caseras	
Croissant	\$90
Acompañado de mantequilla y mermelada	
Panqué de plátano	\$120
Con queso ricotta y frutos rojos	
Rol de canela	\$85
Rol de canela con glaseado	

Drinks



Caccio Rose Spritz
Caccio Rose / Prosecco / Miel de Abeja / Agua Mineral
\$220

Mimosa
Prosecco / Jugo de Naranja
\$120

Bottomless
\$450

Aperol Spritz
Prosecco / Aperol / Agua mineral
\$180

Irish Coffee
Café / Bushmills Blackbush / Cold Foam
\$195

Hugo Spritz
Prosecco / St Germain / Agua mineral
\$250

Naked & Famous
Aperol / Mezcal Unión Joven / Chartruse Amarillo
\$220

Bloody Mary
Stolichnaya / Jugo de tomate / Jugo de limón / Salsas / Pimienta
\$175

French 75
Ginebra / Prosecco / Limón
\$175

St. Gin
Ginebra / St. Germain / Toronja / Menta / Agua tónica
\$190

Hard Kombucha
KULTURA Kombumosa / Baja Mule
\$420