

# Café Campestre

## Breakfast Menu

8 - 11.30

Welcome to Café Campestre, our farm-to-table restaurant where we grow our produce on our farm in Balgüe. We also make all our own breads, cakes and pastries in our bakery. You'll also find a full drinks menu with many delicious coffee, tea and smoothie options. Our Day menu starts from 11.30am

### **Pancakes and Fruit (V) - C230**

*American style buttermilk pancakes served with local cloud forest honey and a seasonal fresh fruit bowl*

### **Omelet (V) – C260**

*Omelet with tomatoes, peppers, onions and melted local mozzarella cheese, served with sautéed potatoes or wholegrain toast and butter with a side of seasonal fresh fruit*

### **Grand Slam – C310**

*3 eggs any style, 2 rashers of pasture reared organic bacon, succulent home-made chicken breakfast sausage patty, wholegrain toast with butter, sautéed rosemary potatoes and a seasonal fresh fruit bowl*

### **Eggs Benedict – C290**

*Toasted fresh English muffins, pasture reared bacon rounds, poached free range local eggs, fresh basil, Hollandaise sauce, sautéed rosemary potatoes and a seasonal fresh fruit bowl*

### **Farmers Breakfast Sandwich - C270**

*Toasted buttered English muffin from our bakery with our hand-made chicken sausage patty, melted mozzarella cheese, 2 rashers of bacon and a lightly fried egg with tomato chutney and a fresh fruit bowl*

### **Nice Breakfast Burrito (V) – C250**

*Scrambled eggs, re-fried black beans, rice, fried smoked cheese, spicy pico de gallo salsa, fresh sour cream, garlic chives and a seasonal fresh fruit bowl*

### **Happy Pig Burrito – C290**

*Organic pasture reared bacon from our farm with scrambled eggs, sautéed potatoes, melted mozzarella cheese, tangy pico de gallo salsa, fresh sour cream and a seasonal fresh fruit bowl*

### **Vegan Burrito (VG) – C250**

*Chickpeas with wilted rose cactus spinach, fresh peppers, onions, tomatoes and garlic, rosemary sautéed potatoes, dried tomatoes, spicy pico de gallo salsa and a side of fresh fruit*

### **Extras**

*Eggs any style – C25 each*

*Organic Bacon – (2oz) C75*

*Breakfast Chicken Sausage– C75*

*Toast and butter (2pc) – C60*

*Seasonal fresh fruit bowl – C50*

# Café Campestre

## Menú Desayuno

8 - 11.30

*Bienvenidos a Café Campestre, nuestro restaurante de la granja a la mesa donde cultivamos nuestros productos en nuestra finca en Balgüe. También elaboramos todos nuestros panes, pasteles y repostería en nuestra panadería y ofrecemos un menú completo de bebidas con deliciosas opciones de café, té y batidos. Nuestro Menú del Día comienza a las 11:30am*

### **Panqueques con Fruta (V) - C230**

*Panqueques estilo americano hechos con suero de leche, servidos con miel del bosque nublado local y un tazón de fruta fresca de temporada*

### **Omelet (V) – C260**

*Omelet con tomates, pimientos, cebollas y queso mozzarella local derretido, servido con papas salteadas o tostada integral con mantequilla y una guarnición de fruta fresca de temporada*

### **El Golpe Grande – C310**

*3 huevos al gusto, 2 tiras de tocino orgánico de pastoreo, una jugosa salchicha de desayuno de pollo hecha en casa, tostada integral con mantequilla, papas al romero salteadas y un tazón de fruta fresca de temporada*

### **Huevos Benedicto – C290**

*Muffins ingleses tostados y frescos, rodajas de tocino de pastoreo, huevos locales frescos escalfados, albahaca fresca, salsa holandesa, papas al romero salteadas y un tazón de fruta fresca de temporada*

### **Sándwich de Desayuno del Granjero - C270**

*Magdalena inglés tostado con mantequilla de nuestra panadería, salchicha de pollo hecha a mano, queso mozzarella derretido, 2 tiras de tocino y un huevo ligeramente frito con chutney de tomate y un tazón de fruta fresca*

### **Nica Desayuno Burrito (V) – C250**

*Huevos revueltos, frijoles negros refritos, arroz, queso ahumado frito, salsa pico de gallo picante, crema agria fresca, cebollín y un tazón de fruta fresca de temporada*

### **Burrito de Tocino – C290**

*Tocino orgánico de pastoreo de nuestra finca con huevos revueltos, papas salteadas, queso mozzarella derretido, salsa pico de gallo picante, crema agria fresca y un tazón de fruta fresca de temporada*

### **Burrito Vegano (VG) – C250**

*Garbanzos con espinaca de cactus rosa salteada, pimientos frescos, cebollas, tomates y ajo, papas al romero salteadas, tomates secos, salsa pico de gallo picante y un acompañamiento de fruta fresca*

### **Extras**

*Huevos al gusto – C25 cada uno*

*Tocino orgánico – (56 g) C75*

*Salchicha de desayuno de pollo – C75*

*Pan tostado con mantequilla (2 piezas) – C60*

*Tazón de fruta fresca de temporada – C50*



