

VILLA BOKÉH

Brunch

MENÚ

Entradas

CINNAMON ROLL CON CARAMELO Y PECANAS

Q65

Rollo de canela hecho en casa con syrup de maple, pecanas y Bourbon, cubierto con glaseado de queso crema.

Homemade cinnamon roll with maple syrup, pecans and Bourbon, topped with cream cheese icing.

FRUTA CON YOGURT Y GRANOLA

Q65

Servido con fruta de temporada.

Seasonal fruit with yogurt and granola.

GRAVLAX EXPERIENCE

Q135

Mini bagels de salmón tipo Gravlax, queso crema al romero, pimienta y aceite de oliva.

Acompañados de pepino, tomate, huevo duro, alcaparras, cebolla morada y limón.

Mini bagels with gravlax salmon, rosemary cream cheese, pepper and olive oil, served with cucumber, tomato, hard boiled egg, capers and red onion.

new

CEVICHE DE CAMARÓN

Q130

Con pasta de chile morrón amarillo, cebolla morada, choclo, camote, cilantro criollo, servido con chips de malanga.

Shrimp ceviche with yellow sweet bell pepper paste, red onion, corn, sweet potato, cilantro, served with malanga chips.

new

CARPACCIO DE LOMITO ASADO

Q110

Servido con palmitos, mousse de rúcula, alcaparras baby, aceite de chile guaque, parmesano en lascas, arúgula baby y crostinis.

Beef tenderloin carpaccio, hearts of palm, rucula mousse, baby capers, chili guaque oil, parmesan flakes, baby arugula and crostinis.

Option with malanga chips / taro chips

new

"ANTOJO CHAPIN"

Q65

Tortillas de maíz, cazuela de frijoles refritos, queso criollo, chorizo y chirmol de tomates asados.

Corn tortillas, refried beans casserole, artisan cheese, chorizo and roasted tomato chirmol.

new

TOSTADAS VEGANAS

Q75

Tostadas de maíz negro con pasta de zanahoria, pepitoria y chile chipotle, servida con maiz amarillo, elotitos curtidos, frijol colorado, aguacate, cebolla morada, cuadritos de tofu, ceniza de cebolla y minigreens de cilantro fresco.

Black corn tostadas with carrot, pumpkin seed and chipotle chili paste, served with yellow sweet corn, pickled baby corn, red beans, avocado, red onion, tofu squares, onion ashes and cilantro mini greens.



Gluten free



Vegano

+ 15% DE SERVICIO

Platos Fuertes

CACEROLA DE HUEVOS* Q 120
(Elegir una de las opciones)

Huevos con salsa de tomate, pimientos, queso Chancol, queso Feta, cebolla morada, perejil y aceite de oliva.
Egg Casserole with tomato sauce, peppers, chancol cheese, feta cheese, red onion, parsley and olive oil.

Huevos con crema de puerros, champiñones, espárragos, espinaca, queso Chancol, queso Feta y jalapeño fresco.
Egg casserole with cream of leek, mushrooms, asparagus, spinach, chancol cheese, feta cheese and fresh jalapeños

*Acompañadas con crostinis de pan.

new
HUEVOS BENEDICTINOS Q 120
(Elegir una de las opciones)

Dos huevos pochados con salsa holandesa clásica servidos en pan muffin relleno de espinaca a la Romana con Ricotta o salmón curado acompañados de ensalada de mix de lechugas con palmitos asados, tomate cherry y vinagreta de paprika.
Two poached eggs with classic hollandaise sauce, served on muffin bread stuffed with romaine spinach and ricotta cheese or salmon, accompanied by a salad of mixed organic lettuce with roasted hearts of palm, cherry tomatoes and paprika vinaigrette.

CHILAQUILES 🌮 Q 95
(Elegir entre salsa roja, salsa verde o divorciados)

Chip de tortillas con elección de salsa servidos con pollo desmenuzado, huevo estrellado, aguacate tatemado, queso mozzarella y crema agria.
Tortilla chips with a choice of red or green sauce. Served with shredded chicken, fried egg, grilled avocado, mozzarella cheese and sour cream.

new
NEW YORK STEAK Q 240
New York steak premium a la plancha con salsa bearnesa o pimienta verde, servida con papa rellena con queso cheddar y tocino.
Grilled New York steak with bernaise sauce or creamy green peppercorn sauce, served with baked potato stuffed with cheddar and bacon.

CROQUE-MONSIEUR Q 115
Sandwich de jamón virginia, mostaza Dijon, bechamel, gratinado al horno con queso mozzarella y ensalada de mix de lechugas con vinagreta balsámica.
Virginia ham sandwich, Dijon mustard, bechamel sauce, baked au gratin with mozzarella cheese and lettuce mix salad with paprika vinaigrette.

EXTRA: OPCIÓN DE CROQUE-MADAME (LLEVA HUEVO ESTRELLADO + Q10)

CHICKEN AND WAFFLES Q 120
Piezas de pollo crispí, servidas sobre un waffle con miel de maple y cobanero.
Crispy fried chicken pieces, served on a waffle with cobanero spiced maple syrup.

MAC AND CHEESE Q 85
CON CHANCOL
Nuestra versión de un clásico, macarrones con queso Chancol, servidos con costra de miga de pan, tocino y perejil.
Our classic mac and cheese with our local Chancol cheese topped with crispy bread and parmesan crumbs.

Hamburguesa Q 98
Buns de amapola, torta de carne 100% puyazo, rúcula, tomate escalfado, pepinillos y queso Muenster.
100% puyazo burger, poppy seed buns, arugula, poached tomato, pickles and Muenster cheese.

new
SANDWICH DE PAVO Q 110
Con aderezo de mostaza Dijon en grano, lechugas mixtas, tomate, queso Muenster, mermelada de tocino, servido con papas fritas.
Turkey sandwich with whole grain Dijon mustard dressing, lettuce mix, tomato, Muenster cheese, bacon jam, served with french fries.

Extras:
TOCINO / BACON + Q 25
AGUACATE / AVOCADO + Q 15
CEBOLLA CAMELIZADA / CAMELIZED ONION + Q 15
HUEVO FRITO / FRIED EGG + Q 20

Dulces

BUTTERMILK BLUEBERRY PANCAKES Q85

Servidos con mantequilla, miel de maple y fruta de temporada.

Served with butter, maple syrup and seasonal fruit.

OPCIÓN DE PANQUEQUES TRADICIONALES Q65

new TARTA DE QUESO QUEMADA Q60

Con compota de fruta de temporada.
Burnt cheesecake served with seasonal fruit compote.

new PAVLOVA CON FRUTOS ROJOS Q55

Crema de vainilla, coulis y sorbete de Fresa mora.
Pavlova with red berries, vanilla cream, coulis and blackberry/strawberry sorbet.

HELADOS by ADELQ

Pregunta por nuestros sabores de temporada y prueba nuestros conos recién hechos.
Ask for our seasonal flavors and try our freshly made cones.

1 BOLA Q25 2 BOLAS Q45 CARRETA: Incluye 4 conos Q85

Menú Niños

PANQUEQUES Q50

Panqueque tradicional con crema batida, fresas y miel de maple.
Traditional pancake with whipped cream, strawberries and maple syrup.

HUEVOS AL GUSTO Q45

Huevos al gusto servidos con papas hash brown.
Eggs with hash brown potatoes.

MINI BURGER Q55

Clásica mini hamburguesa de res con tocino y queso Muenster acompañado de papas fritas.
Mini classic beef burger with bacon and Muenster cheese, served with french fries.

DERRETIDO Q45

Derretido de pan brioche con queso gouda acompañado de papas fritas.
Brioche bread with grilled gouda cheese served with french fries.

DEDOS DE POLLO Q50

Deditos de pollo crispí con papas fritas y salsa dulce.
Crispy chicken fingers with french fries and ketchup sauce.

Bebidas

JUGOS	Q25
Mandarina o naranja	
VERDE	Q35
Manzana verde, apio, espinaca, hierbabuena y jugo de piña.	
PAPAYA Y JENGIBRE	Q35
Jugo de papaya, naranja y jengibre.	

BEBIDAS FRÍAS	
NARANJADA	Q20
LIMONADA	Q20
LIMONADA DE BUGANVILLA	Q20
ROSA DE JAMAICA	Q20
CIMARRONA	Q20

CALIENTES

INFUSIONES	
MANZANILLA	Q35
BOSQUES DE ANTIGUA	Q35
Fresas, manzana albaricoque, rosa de jamaica y naranja.	

TÉ	
ETERNA PRIMAVERA	Q35
Té verde, jazmín, lavanda y rosas	

CAFÉ	
AMERICANO	Q25
ESPRESSO	Q25
LATTE	Q30
CAPUCCINO	Q30
CORTADO	Q30

MATCHA	
ICED OR HOT	Q35

Bebidas Alcohólicas

BAR DE MIMOSAS	
MIMOSA DE NARANJA	Q55
MIMOSA DE FRESA	Q55
MIMOSA DE MANDARINA	Q55

CÓCTELES	
CARAJILLO	Q65
Licor 43 y Cold Brew.	
PALOMA	Q65
Tequila, jugo de toronja y soda.	
VERMOUTH ROJO YZAGUIRRE	Q55
En las rocas.	

SPRITZ	
APEROL SPRITZ	Q65
ST. GERMAIN SPRITZ	Q65
LIMONCELLO SPRITZ	Q65
VERMOUTH SPRITZ	Q65

CERVEZA	
GALLO	Q35
MONTE CARLO	Q35
CABRO	Q35
STELLA ARTOIS	Q40
MICHELOB	Q35
MIX DE MICHELADA	Q15

CERVEZA ARTESANAL	
CERVEZA LAGER DE BARRIL PRÍNCIPE GRIS	Q39
Dunkel, Pilsner, Indian Pale Lager.	
LAGER FLIGHT DE PRINCIPE GRIS	Q45
ANTIGUA CERVEZA	Q50
Sin Novia Indian Pale Ale, Muy Noble Blonde Ale.	

Vinos

SPARKLING / ESPUMOSOS

FREIXENET CORDON

NEGRO BRUT

Macabeo, Xarel·lo, Parellada, D.O Cava,
España.

¼ BOTELLA Q90

COLLINA DEL SOLE

Glera, Prosecco DOC, Italy.

BOTELLA Q275

WHITE WINE / VINO BLANCO

LA VAL

Albariño, D.O Rías Baixas, España.

COPA Q65

BOTELLA Q315

LA VIEILLE FERME

Grenache Blanc, Vermentino, Côtes du
Rhône, France.

COPA Q50

MAGNUM Q410

RED WINE / VINO TINTO

EL ENEMIGO

Malbec, Mendoza, Argentina.

COPA Q80

BOTELLA Q420

MATSU EL PÍCARO

Tinta de Toro, D.O Toro, España

COPA Q65

BOTELLA Q285

ROSÉ WINE / VINO ROSADO

LA VIEILLE FERME ROSÉ

Cinsault, Grenache, Syrah , Côtes du
Rhône, France.

COPA Q50

MAGNUM Q410

WHISPERING ANGEL

Grenache, Cinsault, Rolle, Côtes de
Provence, France.

BOTELLA Q400