



TARTAS FLAT BREADS) Y QUICHES

**Flammenkueche; especialidad de Alsacia-France, crustillante
masa de pan, crema, tiritas de panceta, cebolla caramelizada
queso Emmental suizo 12*

**Florence; masa mil hojas, taponada, tomates, anchoas, queso
parmesano, hierbas de la Provence, aceite de oliva y albahaca 13*

**Ely; masa mil hojas, crema, mostaza de Dijon, queso Emmental
suizo, queso parmesano, cebollas caramelizadas, prosciutto,
chorizo español, tomates deshidratados y arugula 14*

**Agustina; (vegetariana); masa mil hojas, crema de mostaza,
pimientos amarillos asados, pimientos del piquillo,
calabacitas, tomates deshidratados, arugula 12*

**Grace; fina masa de pan, queso crema, queso Emmental suizo,
mostaza escandinava, salmón ahumado, alcaparras e hinojo.*

**Francesa; masa mil hojas, mantequilla compuesta “Marchand de
vin”, queso Brie, queso gruyere, queso Emmental suizo, láminas
de steak, toques de salsa a la pimienta, lechuga morada Batavia*



QUICHES

Las raciones vienen acompañadas con ensalada orgánica verde y vinagreta casera de mostaza, balsámica, etc.

La masa es casera, al igual que todas las preparaciones y están hechas de ingredientes frescos.

Ración 7 Entera pequeña (4-6 raciones) 20 Entera grande (8-10 raciones) 35

**Lorraine; clásica de la Región de Lorraine-France. crema, tocino, queso Emmental suizo*

**Espinaca y salmón; espinacas orgánicas, salmón del atlántico, queso Emmental suizo, nuez moscada.*

**Queso azul; quesos azules, queso Emmental suizo, nueces, nuez moscada.*

**Ratatouille; clásico guiso Francés de verduras, queso Emmental suizo, nuez moscada.*

