



Av. Pedragosa Sierra y Av. del Mar, San Rafael, Punta del Este

**📞** 4248 3125 **📞** 099 31 25 25 **🌐**  **FACEBOOK** [felix.caffe](https://www.facebook.com/felix.caffe)

[www.felixcaffè.com.uy](http://www.felixcaffè.com.uy)



## Cafetería

• Espresso	\$ 180
• Espresso doppio ( <i>doble shot café</i> )	\$ 240
• Americano	\$ 180
• Cortado	\$ 220
• Cortado doppio ( <i>doble shot café</i> )	\$ 280
• Macchiato	\$ 220
• Cappuccino	\$ 240
• Cappuccino doppio ( <i>doble shot café</i> )	\$ 300
• Cappuccino freddo	\$ 250
• Chai Cappuccino	\$ 260
• Chai Latte	\$ 250
• Caffè viennese ( <i>espresso, chantilly</i> )	\$ 270
• Caffè corretto ( <i>espresso, grappa</i> )	\$ 270
• Caffè freddo	\$ 210
• Marocchino ( <i>espresso, leche, chocolate belga</i> )	\$ 290
• Iced coffee crema	\$ 200
• Submarino con chocolate belga	\$ 300
• Chocolate belga caliente	\$ 300
• Té de Hierbas	\$ 190
• Té Twining	\$ 190
• Té Twining con leche	\$ 210
• Té Sirocco ( <i>orgánico, en hebras</i> )	\$ 240
• Té Sirocco con leche ( <i>orgánico, en hebras</i> )	\$ 260
• Leche vegetal	\$ 50



## Bebidas

- Exprimido de naranja \$ 280
- Licuados de frutas \$ 350
- Limonada, con menta y jengibre \$ 250
- Limonada con hibiscus \$ 280
- Pomelada rosa \$ 310
- Te frío \$ 250
- Agua mineral Salus \$ 190
- Coca Cola \$ 190
- Agua Tónica \$ 200



## Cervezas

- Corona \$ 260
- Stella Artois \$ 270

*Consulte por cervezas sin gluten y sin alcohol*



## Vinos

- Garzón Reserva Albariño 750 cc \$ 1.630
- Garzón Reserva Pinot Noir Rosé 750 cc \$ 1.630
- Garzón Reserva Marselan 750 cc \$ 1.630
- Garzón Reserva Tannat 750 cc \$ 1.630
- Copa de Vino \$ 330

## Espumantes

- Chandon 187 \$ 530
- Chandon Rosé \$ 530
- Chandon Brut 750 cc \$ 1.880



## Cocktails

- Caipirinha \$ 430
- Caipiroska \$ 430
- Mojito \$ 430
- Bellini \$ 550
- Clericó \$ 1.540
- Aperol Spritz \$ 540
- Gin Tonic \$ 430



## Ensaladas

- Caprese, mozzarella, tomate, albahaca \$ 770
- Mezclum de verdes, queso cabra, jamón crudo y cherry \$ 790
- Mezclum de verdes, higos caramelizados, jamón crudo y cherry \$ 790
- Tibia de brie, peras caramelizadas, nueces y mezclum de verdes \$ 770
- Roastbeef fileteado, marinado en oliva, balsámico, romero y pimienta roja, con mézclum de verdes \$ 780
- Pollo deshilachado, palta, zanahoria, pepino, quinoa, cherries, dressing de yogur y eneldo \$ 750

## Rústicos

*En nuestros panes caseros: Brioche, Ciabatta, Focaccia, de Eneldo*

- **CRUDO** queso de cabra y mermelada de cebolla \$ 790
- **ROAST BEEF** carne marinada, mostaza con miel y rúcula \$ 780
- **CAPRESE** mozzarella, tomate, albahaca, oliva \$ 770
- **SALMON** Philadelphia, hierbas aromáticas y rúcula \$ 820
- **VEGETALES GRILLADOS** con fontina \$ 770
- **TABLA** de Quesos y Fiambres para dos \$ 1.750

***Todos ellos con ensaladilla***





## Principales

- **LASAGNA ALLA BOLOGNESE** \$ 1.050  
*ragù de carne, béchamel, pomodoro y parmigiano*
- **LASAGNA de VEGETALES GRILLADOS** \$ 990  
*filetto di pomodoro, béchamel, parmigiano*
- **PARMIGIANA** \$ 920  
**(W)** *berenjenas, pomodoro, mozzarella y parmigiano*
- **MALFATTONI**, espincas, ricotta, pomodoro, parmigiano \$ 950
- **SALMÓN EN HOJALDRE con acompañamiento** \$ 1.300  
*con puerro salteado y cream cheese*
- **HAMBURGUESA GOURMET con acompañamiento** \$ 940  
*cebolla caramelizada, brie, fontina, rúcula, en pan brioche*
- **PECHUGUITAS A LA VILLEROY con acompañamiento** \$ 940
- **PESCA DEL DÍA con acompañamiento** \$ 1.090  
**(W)** *All'acqua pazza (oliva, cherries, alcaparras, vino blanco)  
Estilo oriental (especias, oliva, miel, limón)*

*Panera \$ 200 / Pan sin gluten \$ 220*

## Omelettes

- Omelette a las finas hierbas \$ 580
- Omelette de jamón y queso \$ 660
- Omelette de cabra, rúcula, finas hierbas \$ 660
- Omelette de jamón crudo, fontina, cherries \$ 690

*Todos ellos acompañados con ensaladilla y tostada de pan casero*



## Desayunos, Tea time y a toda hora

- Scones tibios (2) con *mermelada casera y queso crema* \$ 380
- Tostadas de pan casero con *mermelada casera y queso crema* \$ 310
- Tostado de jamón media cura y queso \$ 430
- Huevos revueltos (4), con tostada de pan casero \$ 410
- Bruschetta en ciabatta casera o focaccia casera:  
*Caprese*  
*Palta, cream cheese y huevo*  
*Vegetales grillados (zucchini, berenjena, zanahoria, hinojo, ajo)*  
*y fontina.* \$ 430
- Quiche con ensalada: \$ 590  
*Caprese*  
*Espinaca y ricotta*  
*Peras caramelizadas y brie con hierbas*  
*Jamón crudo, cebolla caramelizada y queso de cabra*  
*Puerros y fontina*
- Medialuna \$ 130
- Chipá de queso  \$ 140
- Tostadas de pan casero sin gluten  \$ 330  
*con mermelada casera y queso crema*
- Tostado de jamón media cura y queso sin gluten  \$ 450
- Scone \$ 140
- Scone parmesano \$ 150
- Media luna de jamón media cura y queso \$ 285
- Yogur con granola casera y frutas \$ 350
- Copa de frutas de estación \$ 270
- Waffle con 2 dips a elección \$ 455
- Dip extra \$ 75



## Desayunos, Tea time y a toda hora

### • AFTERNOON TEA

\$ 1.320

Cappuccino o té, exprimido de naranja, scones tibios con mermelada casera y queso blanco, tostado de jamón y queso, porción dulce del día.

### • HIGH TEA

\$ 1.780

Cappuccino o té, scones tibios con mermelada casera y queso blanco, ciabatta rellena a elección (*caprese, vegetales grillados o roast beef*), porción dulce del día, copa de vino blanco.

### • BREAKFAST FELIX

\$ 1.250

Cappuccino o té, exprimido de naranja, huevos revueltos, tostadas de pan casero con mermelada casera y queso blanco, medialuna rellena, copa de fruta.

### • BREAKFAST ENERGIA

\$ 730

Cappuccino o té, exprimido de naranja, huevos revueltos con tostada de pan casero.

### • BREAKFAST TRADICIÓN

\$ 650

Cappuccino o té, exprimido de naranja, tostadas de pan casero ó medialunas con mermelada casera y queso blanco.

### • BREAKFAST NÓRDICO

\$ 820

Cappuccino o té, tostadas de pan casero con manteca ó queso crema, rollitos de dambo y jamón, mermelada casera, huevo "á la coque" (3 minutos)



## Dulces

• Petits gâteaux	\$ 330
Cheesecake	
Tarteleta de crema pastelera y frutillas	
Tarteleta de manzana y crumble de almendras	
Tarteleta de curd de lima y merengue	
Tiramisú	
Frangipane de ciruela ó pera	
Rogelito	
Linzertorte	
Maracuyá brûlée	
Mousse de chocolate belga	\$ 350
Brownie con nueces, dulce de leche y merengue	\$ 350
Tarteleta ganache de chocolate blanco y frutos rojos	\$ 350
Rigoletto (ganache de chocolate y naranja ó chantilly ó dulce de leche)	\$ 350
Pavlova	\$ 350
• Torta Vasca	\$ 340
• Brownie con nueces	\$ 270
• Budín de naranja	\$ 250
• Budín de limón y amapola	\$ 290
• Carrot cake	\$ 290
• Budín de chocolate	\$ 360
• Alfajores de maicena	\$ 170
• Cookies	\$ 140
• Galleta de vainilla y nuez	\$ 140
• Choux (chantilly o pastelera)	\$ 180
• Mini dulces	\$ 85

**Consulte selección en vitrina.**



## Dulces



- Budín de naranja \$ 290
- Carrot cake \$ 300
- Tortita Caprese, chocolate y almendras \$ 350  
*(la típica de la isla de Capri)*
- Pavlova curd de lima y frutas de estación \$ 350
- Pavlova chantilly y frutos rojos \$ 350
- Waffle con 2 dips a elección \$ 530
- Torta Vasca \$ 340