

BEALÉ
PÂTISSERIE



Bealé Pâtisserie

| Petit Dejeuner | Lun-Ven | 8:30am-12pm |

¡Bienvenue Chez Nous! Disfruta de nuestros desayunos llenos de productos artesanales y hechos en casa. Estamos comprometidos con la calidad y la sostenibilidad, por eso somos **Farm to Table**, apoyando a productores locales para ofrecerte lo mejor de nuestra región

Sucrée

Pain Perdu Fruits Rouges \$23.000 🌿

Tostada Francesa de pan brioche caramelizado con frutos rojos y sauce vanille

Pancakes Fruit Rouges \$20.000 🌿

A base de avena y banano con frutos rojos y miel de abejas

Waffles de Choclo Chantilly \$23.800 🌿

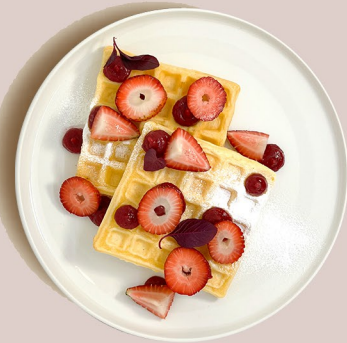
De maiz con frutos rojos, chantilly y miel

Waffles de Choclo Chocolat \$26.900 🌿

De maiz con banano, y sauce chocolat a la tonka del amazonas

Waffle de Yuca \$22.600 🌿

Con confiture de guayaba y frutos rojos



Waffle de Yuca



Avocado Toast Saumon Fumée

Bowls

🌿 Açai \$20.500 Sin Gluten

Smoothie de açai y frutos rojos con granola, fresas, banano, arandanos y coco deshidratado

🌿 Granola Maison \$21.000 Sin Gluten

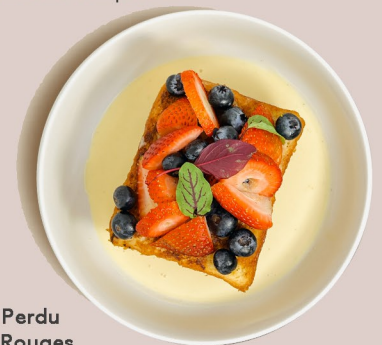
Yogurt griego con granola hecha en casa frutas de temporada y miel +opción leche de almendras +\$3.000

🌿 Salade de Fruits \$15.000 Sin Gluten

Ensalada de frutas de temporada



Bowl Açai



Pain Perdu Fruits Rouges

Tartines et Sandwiches

Breakfast Saumon \$35.200

Sandwich de pan brioche de masa madre, huevos, queso crema y salmón ahumado

Breakfast BLT Bealé \$29.700

Sandwich de pan brioche de masa madre, huevos revueltos, tocineta, lechuga, tomate y salsa trufada

Focaccia Saumon Asperges \$39.900

Tartine de pan focaccia con salmón ahumado artesanal, espárragos salteados y salsa trufada +opción huevos

Focaccia de la Huerta \$24.600 🌿

Tartine de pan de focaccia con espárragos salteados, chutney de tomates cherry, pesto y balsámico. +opción vegana

Focaccia Méditerranée \$27.800 🌿

Tartine de pan de focaccia con pure de aguacate, tomates cherry, stracciatella reducción de balsámico y brotes. +opción huevos

Croque Madame \$29.000

Sandwich con pan de masa madre, jamón, queso paipa y mozzarella, bechamel y huevo frito

Tartine Saucisse \$29.900

Tostada de pan de masa madre salchicha artesanal, cebolla caramelizada, chutney de tomates cherry y queso gratinado +opción huevos

Tartine Poulet Avocat \$31.000

Tostada de pan de masa madre, pollo asado, aguacate, pesto, tomate y queso feta artesanal +opción huevos

Avocado Toast \$21.700 🌿

Tostada de pan de masa madre, queso crema, pure de aguacate, huevos fritos, tomate cherry, semillas y germinados +opción vegana

Avocado Toast Saumon \$37.900

Tostada de pan de masa madre pure de aguacate, queso crema y salmon ahumado artesanal +opción huevos

Grilled Brie Cheese \$25.800 🌿

Sandwich de masa madre, queso brie, queso paipa, y doble crema artesanal cebollas caramelizadas +opción huevos

Waffles et Arepas

- Waffle Cherry \$35.100**
Salmón ahumado, queso feta y chutney de tomates cherry +opción huevos
- Waffle Saumon \$36.400**
Salmón ahumado, pure de aguacate tomate cherry, cebolla pickles queso crema y brotes +opción huevos
- Waffle Avocat \$27.100**
Pure de aguacate, queso feta y chutney de tomates cherry +opción huevos
- Waffle Choclo Fromage \$20.500**
A base de maiz con queso derretido y queso crema
- Arepa Criolla \$25.300 Sin Gluten**
Arepa de yuca con queso crema queso mozzarella, hogao y huevos
- Arepa Avocat \$28.600 Sin Gluten**
Arepa de yuca, queso crema, pure de aguacate y queso feta artesanal +opción huevos
- Arepa Saumon \$35.500 Sin Gluten**
Arepa de yuca, queso crema, pure de aguacate y salmón ahumado artesanal +opción huevos
- Arepa Poulet \$34.500 Sin Gluten**
Arepa de yuca, queso crema, queso mozzarella. pollo asado hogao y maiz +opción huevos

Viennoiseries

- Canasta de Panes \$23.300**
- Croissant de Mantequilla \$6.800**
- Croissant de Almendras \$11.300**
- Babka de Chocolate \$9.900**
Pan brioche suave relleno de chocolate y almendras
- Babka de Bocado \$9.100**
Pan brioche suave relleno de bocadillo
- Empanada Bourguignon \$8.500**
Estofado de carne de res y vegetales al vino
- Empanada Provençal \$7.700**
Compota de tomate rostizado, queso y oregano
- Pan de Queso Paipa \$5.200**
- Rollo de Canela \$8.200**



Oeufs

- Huevos \$10.000 Sin Gluten**
Fritos o revueltos con tostadas de pan de masa madre
*Pericos +\$2.000
- Cazuelita Toulouse \$20.800**
Huevos revueltos con salchicha artesanal, queso y tostadas de pan de masa madre
- Cazuelita Asperges \$19.300**
Huevos al horno con espárragos, queso brie artesanal y tostadas de pan de masa madre
- Cazuelita Costeña \$19.700**
Huevos al horno con suero costeño, hogao, maiz, queso, papa y tostadas de pan de masa madre

Adiciones

- Aguacate \$5.200**
- Jamón \$3.500**
- Mantequilla y Mermelada \$4.500**
- Pan de Masa Madre \$5.200**
- Pollo \$8.000**
- Queso Mozzarella \$3.200**
- Salchicha Francesa Artesanal \$7.000**
- Salmón Ahumado Artesanal \$11.300**
- Stracciatella \$7.300**
- Tocineta \$7.600**

Four Secs

- Brownie Chocolate \$12.000**
100% chocolate Colombiano
- Cake Tonka Caramelo \$8.900**
- Cake Vegano \$18.000 Sin Gluten**
de chocolate, banano y aguacate
- Cookie Choco Rocher \$9.000**
Chocolate Colombiano y avellanas
- Torta de Pan y Bocado \$12.700**

Bealé Pâtisserie

|Boissons|

Disfruta de nuestro café colombiano 100% y bebidas especiales únicas, elaboradas con **ingredientes locales** que apoyan a nuestros productores. Además, ofrecemos una selección de tés e infusiones hechas en casa para que encuentres el placer en cada sorbo.

Café BIO

Espresso	\$5.200
Americano	\$5.900
Doble Espresso	\$6.000
Macchiato	\$5.900
Latte	\$6.900
Flat White	\$6.900
Capuccino	\$7.000
Capuccino Frio	\$9.900
Mocaccino	\$9.900
Mocaccino Frio	\$10.200
<small>Leche Deslactosada +500 Leche de Almendras +3.800</small>	



Nos Boissons

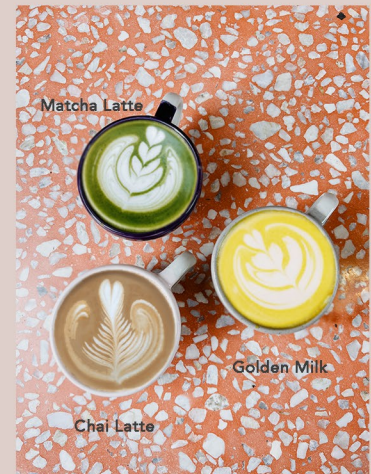
Golden Milk	\$10.900
<small>Bebida de curcuma y jengibre anti inflamatoria</small>	
Chai Latte	\$10.200
<small>Bebida de canela y jengibre para el bienestar</small>	
Matcha Latte	\$11.900
<small>Bebida de té verde japones rica en antioxidantes</small>	
Turmeric Iced Latte	\$11.200
<small>Bebida de curcuma y jengibre anti inflamatoria</small>	
Chocolate Caliente	\$11.800

Thés

Safari <u>Té Blanco</u>	\$7.500
<small>Piña & Frutos Exóticos</small>	
Mao Feng <u>Té Blanco</u>	\$7.500
<small>Frambuesa, Fresa & Jazmin</small>	
Sencha Kyoto <u>Té Verde</u>	\$7.500
<small>Cerezas & Rosas</small>	
Oolong Pink <u>Té Azul</u>	\$7.800
<small>Rosas, Sandia & Frambuesas</small>	
Pu Ehr <u>Té Rojo</u>	\$7.500
<small>Nueces, Toronja & Flores</small>	
Kamasutra Chai <u>Té Negro</u>	\$7.800
<small>Jengibre, Canela, Pétalos ,Cardamomo Pimienta ,Clavos, Nuez Moscada</small>	
Vainilla Cream <u>Té Negro</u>	\$7.500
<small>Vainilla, Pétalos & Almendras</small>	
English Breakfast <u>Té Negro</u>	\$7.500

Boissons

Kombucha la Jaguara	\$13.200
Jugo Natural	\$7.800
Jugo en Leche	\$9.000
Jugo de Naranja	\$8.800
Agua Natural	\$6.800
Agua con Gas	\$5.900
Limonada	\$6.900
Limonada con Panela	\$7.400
Limonada Limón Mandarino	\$8.400



Vin et Bière

Mimosa	\$20.000
Cerveza Hopulus	\$16.900
Cidre Marcel Thorel	\$29.000
<small>Bebida alcoholica típica Francesa a base de manzana</small>	

Vin Rouge

Les Grains, Louberon, Merlot, France
Copa \$28.000 Botella \$120.000

Vin Rosé

Château l'Escarelle, Provence, France
Copa \$28.000 Botella \$120.000

Vin Blanc

Les Grains, Louberon, Chardonnay, France
Copa \$29.000 Botella \$125.000

Infusions

Sin Cafeína ni Teína

Rooibos Organic Provence	\$7.500
<small>Rooibos,Pétalos & Lavanda</small>	
Berry Berry	\$7.500
<small>Bayas , Hibiscos & Pasas</small>	
Buterfly Pea	\$7.800
<small>Infusión de Flores Azules</small>	
Peach Tisane	\$7.800
<small>Durazno, Petalos & Manzanilla</small>	
Orange Tropical	\$7.500
<small>Naranja, Piña, Mango & Pétalos</small>	



Smoothies

Matin para la energía	\$17.200	Rougé para la piel	\$16.300
<small>Banano, naranja y leche de almendras</small>		<small>Mora, fresas, cohombro y menta</small>	
Fibre para la digestion	\$17.200	Santé para el bienestar	\$16.300
<small>Avena, chia, banano y leche de almendras</small>		<small>Manzana, fresa y banano</small>	
Vert para el detox	\$15.400	Vitamine para la salud	\$15.400
<small>Piña, apio, kale, pepino y aguacate</small>		<small>Naranja, fresa y banano</small>	