

Bealé Pâtisserie



Bealé Pâtisserie

| Aprem | Todos los Días | 9h-3 pm|

¡Bienvenido a la Pastelería de María y Grégoire Bealé!

Todos nuestros productos son **hechos a mano y elaborados en casa**. Desde 2017, hemos fusionado técnicas francesas con ingredientes colombianos para crear exquisitos postres y experiencias

Pâtisseries

Cheesecake Passion Framboise	\$18.900
Galleta sablé, crema de maracuya y frambuesas frescas	
Merengon-Pavlova	\$21.500
Merengue con chantilly, confit de frutos rojos, fresas frambuesas y arandanos frescos	
Millefeuille	\$21.900
Milhoja con crema de vainilla, arequipe y frutos rojos	
Paris Bogota	\$18.800
Profiterol relleno de arroz con leche, crema de vainilla ligera y arequipe	
Paris Choco	\$22.000
Profiterol relleno de crema de chocolate Colombiano, Crema de avellanas y avellanas caramelizadas	
Tarte Citron	\$17.300
Base de galleta sablée, crema de limón mandarina merengue y esfera de limón	
Tres Leches de Tonka	\$19.700
Ponque mojado en 3 leches infundado a la tonka Colombiana y cubierto de chantilly	
<small>*Tonka es un haba del amazonas con sabor a vainilla caramelo</small>	



Four Secs

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

Macarons

Macarons <small>Sin Gluten</small>	\$6.800
Café, Coco, Corozo, Chocolate Frutos Rojos, Lulo, Maracuya, Platano Maduro y Vainilla	
Caja Colombie	\$68.000
Hermosa caja de 9 macarons con sabores Colombianos	
Caja 5 Macarons	\$35.000
Escoge 5 sabores	

Gateaux

Todos nuestros postres se **elaboran por encargo** para garantizar su frescura y delicioso sabor. Si deseas llevar uno contigo, simplemente avísale a tu mesero, y comenzaremos a prepararlo de inmediato.

Cheesecake 10-12 Personas	\$125.000
Maracuya y frambuesa	
Merengon-Pavlova 4-5 Personas	\$86.000
Frutos rojos	
Merengon-Pavlova 6-8 Personas	\$115.000
Frutos rojos	
Milhoja 2-3 Personas	\$50.000
Escoge entre frutos rojos o arequipe	
Milhoja 5-6 Personas	\$99.000
Escoge entre frutos rojos y arequipe	
Milhoja Bealé 2-3 Personas	\$55.000
Con frutos rojos y arequipe	
Milhoja Bealé 5-6 Personas	\$105.000
Con frutos rojos y arequipe	
Paris Bogotá 4-5 Personas	\$76.000
Arroz con leche y arequipe	
Paris Bogotá 6-8 Personas	\$99.000
Arroz con leche y arequipe	
Paris Chocó 4-5 Personas	\$86.000
Chocolate Colombiano y avellanas	
Paris Chocó 6-8 Personas	\$115.000
Chocolate Colombiano y avellanas	
Tarte Citron 4 Personas	\$76.000
Limón mandarina y merengue	
Tarte Citron 8 Personas	\$99.000
Limón mandarina y merengue	
Tres Leches 10-12 Personas	\$120.000
A la tonka Colombiana	

Viennoisseries

Babka de Chocolate	\$9.900
Pan brioche suave relleno de chocolate y almendras	
Babka de Bocado	\$9.100
Pan brioche suave relleno de bocado	
Croissant de Mantequilla	\$6.800
Croissant de Almendras	\$11.300
Empanada Bourignon	\$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

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

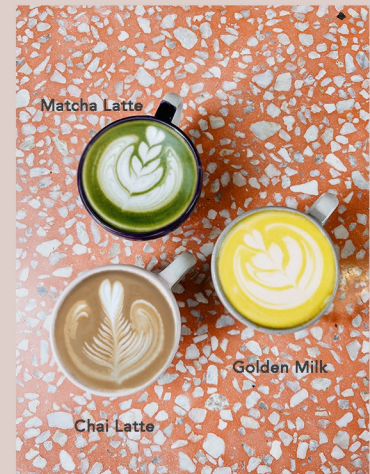
Golden Milk	\$10.900
<small>Bebida de curcuma y jengibre anti inflamatoria</small>	
Chai Latte	\$10.200
<small>Bebida de canela y jengibre para el bienestar</small>	
Matcha Latte	\$11.900
<small>Bebida de té verde japones rica en antioxidantes</small>	
Turmeric Iced Latte	\$11.200
<small>Bebida de curcuma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