

BEALÉ
PÂTISSERIE



Bealé Pâtisserie

| Dejeuner | Lun-Ven | 12pm-4:30pm |

Sumérgete en nuestra experiencia **Farm to Table**, donde cada almuerzo es un tributo a la frescura y calidad de los **productos locales**. Apoyamos a nuestros pequeños productores, trayendo lo mejor de la tierra directamente a tu mesa. Disfruta de una comida auténtica y sostenible que celebra la diversidad y el sabor de nuestra región.

Entrées

Soupe du Jour \$15.600 🌿

Sopa del día

Brie au Four \$31.100 🌿

Queso brie artesanal de papa pacho al horno con pan de masa madre, miel de romero y nueces

Saumon Fumée \$35.300

Salmón ahumado artesanal, salsa de yogurt griego con limón mandarino y pan de masa madre

Salade Saumon Fumée \$32.200

Salmón ahumado artesanal, aguacate tomates cherry, cebolla y zanahoria pickles pepino cohombro y mix de lechugas con vinagreta de limón mandarino

Planche de Charcuterie \$39.800

Tabla de bresasaola, coppa, jamon curado pan de masa madre, mantequilla Jamones 100% Colombianos Artesanales

Planche de Fromage \$35.400 🌿

Queso brie, queso tomme y queso raclette con pan de masa madre, mantequilla, y confiture Quesos 100% Colombianos Artesanales

Planche Apéro \$51.100

Tabla con bresasaola, coppa, jamón curado queso brie, queso tomme y queso raclette Pan de masa madre, mantequilla Quesos y Jamones 100% Colombianos Artesanales



Entrecôte de Res



Tagliatelle Stracciatella



Tagliatelle Poulet

Plats

Entrecôte de Res \$50.400

Entrecôte de libre pastoreo, 30 días de maduración con salsa stroganoff papa en cascos y ensalada

Boeuf Bourguignon \$46.900

Estofado de res de libre pastoreo, en salsa de vino tinto con tocineta, zanahoria champiñones, papa en casco y ensalada

Cordon Bleu \$40.100

Pollo apanado relleno de jamon, queso y bechamel con salsa de champiñones, papas casco y ensalada

Tagliatelle Stracciatella \$30.200 🌿

Tagliatelle en salsa pesto con stracciatella, tomates cherry y alabaha

Tagliatelle Saumon Fumé \$36.900

Tagliatelle en salsa de limón y estragon con salmón ahumado artesanal

Tagliatelle Poulet \$32.900

Tagliatelle en salsa pesto con pollo y chutney de queso tomates cherry

Bowl Falafel \$29.200 🌿

Falafels de garbanzo, berenjena asada, tabule de quinoa y salsa de yogurt griego

Pregunta por nuestro Menu du Jour!

Burger

Burger France \$35.100

Pan brioche de masa madre, carne de res cebolla caramelizada, queso raclette, tomate, lechuga y salsa trufada con papas casco

Burger Colombie \$33.200

Pan brioche de masa madre, carne de res hogao, queso paipa, suero costeño, lechuga y tomate con papas casco

Burger Veggie \$30.900 🌿

Pan brioche de masa madre, falafels aguacate, cebolla pickles, tomate, lechuga y salsa trufada con papas casco



Brie au Four

Burger France

100% Carne de Pastoreo, Queso Raclette Artesanal y Salsa de Trufa Negra



Tartines et Sandwiches

Avocado Toast \$21.700 🌿

Tostada de pan de masa madre pure de aguacate, tomate cherry, queso crema, semillas y germinados con papas casco o ensalada +opción vegan

Avocado Toast Saumon \$37.900

Tostada de pan de masa madre pure de aguacate, queso crema y salmon ahumado artesanal con papas casco o ensalada

Tartine Saucisse \$29.900

Tostada de pan de masa madre salchicha artesanal, cebolla caramelizada, chutney de tomates cherry y queso gratinado con papas casco o ensalada

Tartine Poulet \$31.000

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

Focaccia Saumon \$39.900

Tartine de pan focaccia con salmón ahumado artesanal, espárragos salteados y salsa trufada con papas casco o ensalada

Focaccia de la Huerta \$24.600 🌿

Tartine de pan focaccia con espárragos salteados, chutney de tomates cherry, pesto y reducción de balsámico con papas casco o ensalada +opción vegana

Focaccia Méditerranée \$27.800 🌿

Tartine de pan focaccia con pure de aguacate, tomates cherry, stracciatella balsámico y brotes con papas casco o ensalada +opción vegana

Croque Monsieur \$29.000

Sandwich con pan de masa madre, jamón, queso paipa y mozzarella, bechamel, papas casco o ensalada

Grilled Brie Cheese \$25.800 🌿

Sandwich de masa madre, queso brie, queso paipa y doble crema, cebollas caramelizadas con papas casco o ensalada

Four Secs

Brownie Chocolate \$12.000

100% chocolate Colombiano

Cake Tonka Caramelo \$8.900

Cake Vegano Sin Gluten \$18.000

de chocolate, banano y aguacate

Cookie Choco Rocher \$9.000

Chocolate Colombiano y avellanas

Torta de Pan y Bocadillo \$12.700



Desserts

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

Tres Leches de Tonka \$19.700

Ponque mojado en 3 leches infusionado a la tonka Colombiana y cubierto de chantilly

*Tonka es un haba del amazonas con sabor a vainilla caramelo

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 Chocó \$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

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

Boissons

Kombucha la Jaguará	\$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>	