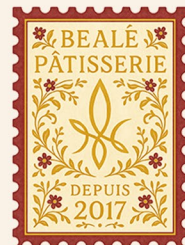


Bealé Pâtisserie

Voyage des Saveurs



Cra 12 #70A-20 | @bealepatisserie

Petit Dejeuner et Brunch

| Desayuno y Brunch | Todos los Días | 8:30am-4:30 pm |



Waffles

Waffle Saumon Trufe \$39.900 Sin Gluten
Waffle de yuca, salsa blanca de trufa, aguacate
salmón ahumado artesanal, espárragos
+opción huevos

Waffle Criollo \$35.100 Sin Gluten
Waffle de yuca, hogao, maíz
suero costeño y queso rayado
+opción huevos

Waffle Bacon \$33.100 Sin Gluten
Waffle de yuca, tocineta, miel
y queso feta artesanal
+opción huevos

Waffle de Yuca \$25.400 Sin Gluten
Con confiture de guayaba y frutos rojos



Croissant
Méditerranéen

Oeufs

Huevos \$12.000 Sin Gluten
Fritos o revueltos con tostadas
de pan de masa madre
*Pericos +\$2.000

Cazuelita Toulouse \$24.800
Huevos revueltos con salchicha artesanal
queso y tostadas de pan de masa madre

Cazuelita Asperges \$25.100
Huevos revueltos con espárragos,
queso brie artesanal y tostadas de
pan de masa madre

Cazuelita Costeña \$22.700
Huevos revueltos con suero costeño,
hogao, maíz, queso, papa y tostadas
de pan de masa madre

Cazuelita Parisienne \$23.200
Huevos revueltos con jamón artesanal
y queso brie de papa pacho y tostadas
de pan de masa madre



Avocado Toast
Saumon Fumée

Sucrée

Pain Perdu Fruits Rouges \$25.200
Tostada Francesa de pan brioche caramelizado
con frutos rojos y sauce vanille

Pain Perdu Banane Chantilly \$26.800
Tostada Francesa de pan brioche caramelizado
con banano, chantilly, almendras tostadas
y caramelo hecho en casa

Pancakes Chantilly \$26.900
Pancakes con chantilly, salsa blueberry,
arandanos y almendras tostadas

Pancakes Tropical \$24.900
Pancakes con fruta de temporada y miel

Pancakes Miel Bacon \$29.800
Pancakes con miel y tocineta artesanal
+opción huevos



Pain Perdu
Fruits Rouges

Viennoisseries

Hecho con Masa Madre

Canasta de Panes \$25.900
Croissant de Almendras \$11.300
Croissant de Mantequilla \$6.800
Rollo Arequipe Frutos Rojos \$9.200
Rollo de Canela \$8.200

Bowls

Açaí \$24.400 Sin Gluten
Smoothie de açaí y frutos rojos con granola, fresas,
banano, arandanos y coco deshidratado

Granola Maison \$22.100 Sin Gluten
Yogurt griego, granola artesanal y frutas de temporada
opción leche de almendras +\$4.200

Salade de Fruits \$16.000 Sin Gluten
Ensalada de frutas de temporada
*Media ensalada de frutas \$8.000



Tartines et Sandwiches

Breakfast Saumon Avocat \$39.900

Sandwich de pan brioche de masa madre, pure de aguacate, huevos, queso crema y salmón ahumado artesanal.

Breakfast BLT Bealé \$35.700

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

Croque Madame \$34.800

Sandwich con pan de masa madre, jamón aretsanal, queso paipa y mozzarella, salsa blanca y huevo.

Grilled Brie Cheese \$31.800

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

Tartine Saucisse \$33.900

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

Tartine Stracciatella \$32.800

Tostada de pan de masa madre con stracciatella, pesto, pure de aguacate, chutney tomates cherry, reducción de balsamico y brotes. +opción huevos

Croissant Saumon Fumée \$39.900

Sandwich de croissant artesanal con queso crema, aguacate, huevos, chutney de tomates cherry, cebolla pickles y salmón ahumado artesanal

Croissant Mediterranée \$37.900

Sandwich de croissant artesanal con jamón serrano, stracciatella, chutney de tomate cherry +opción huevos

Avocado Toast \$25.700

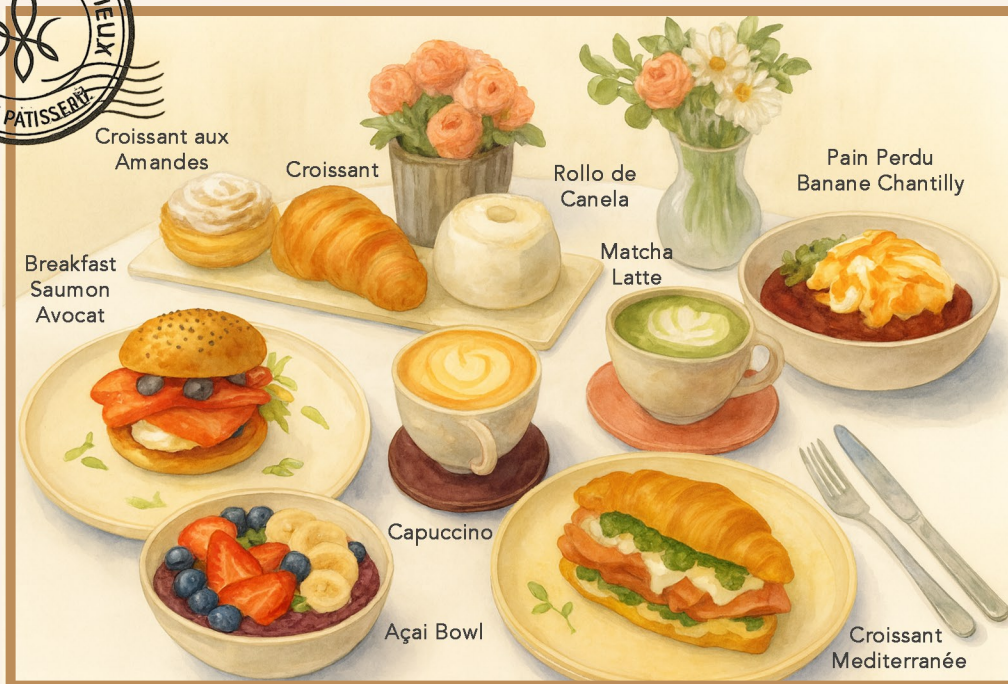
Tostada de pan de masa madre con pure de aguacate, queso feta, chutney de tomates cherry, cebolla pickles y brotes. +opción vegana +opción huevos

Avocado Toast Saumon \$39.900

Tostada de pan de masa madre pure de aguacate, queso crema, salmon ahumado artesanal, chutney de tomates cherry y brotes. +opción huevos

Tartine Méditerranée \$38.900

Tostada de pan de masa madre, pesto, stracciatella, manzana verde, jamón serrano y reducción de balsamico +opción huevos



Smoothies

MATIN pour l'énergie



\$19.200

naranja
banano
leche de almendras

FIBRE pour la digestion



\$19.200

avena
chia
banano
leche de almendras

VERT pour le detox



\$18.900

piña
apio
kale
pepino cohombro
aguacate

ROUGE pour la peau



\$18.900

mora
fresa
pepino cohombro
menta

SANTE pour le bien-être



\$18.600

manzana
fresa
banano

VITAMINE pour la santé



\$18.600

naranja
fresa
banano

Boissons

|Bebidas|

Café Colombiano

Espresso	\$6.400
Americano	\$6.900
Doble Espresso	\$7.900
Macchiato	\$7.000
Latte	\$9.500
Flat White	\$9.500
Capuccino	\$9.700
Capuccino Frio	\$11.800
Mocaccino	\$12.300
Mocaccino Frio	\$12.900
Leche Deslactosada +500	
Leche de Almendras +4.200	

Thés

Safari Té Blanco	\$9.700
Piña & Frutos Exóticos	
Mao Feng Té Blanco	\$9.700
Frambuesa, Fresa y Jazmín	
Sencha Kyoto Té Verde	\$9.700
Cerezas & Rosas	
Oolong Pink Té Azul	\$10.500
Rosas, Sandia & Frambuesas	
Pu Ehr Té Rojo	\$9.700
Nueces, Toronja & Flores	
Kamasutra Chai Té Negro	\$10.500
Jengibre, Canela, Pétalos ,Cardamomo	
Pimienta ,Clavos, Nuez Moscada	
Vainilla Cream Té Negro	\$9.700
Vainilla, Pétalos & Almendras	
English Breakfast Té Negro	\$9.000

Infusions

Sin Cafeína ni Teína

Rooibos Organic Provence	\$9.700
Rooibos,Pétalos & Lavanda	
Berry Berry	\$9.700
Bayas , Hibiscos & Pasas	
Peach Tisane	\$9.700
Durazno, Petalos & Manzanilla	
Orange Tropical	\$9.700
Naranja, Piña, Mango & Pétalos	



Boissons

Kombucha la Jaguara	\$15.000
Jugo Natural	\$8.500
Jugo de Naranja	\$10.200
Agua Natural 500ml	\$7.800
Agua con Gas 300ml	\$6.900
San Pellegrino 750ml	\$24.900
Limonada	\$7.500
Limonada con Panela	\$7.900
Limonada Limón Mandarino	\$8.400



Nos Boissons

Golden Milk	\$11.900
Bebida de curcuma y jengibre aniti inflamatoria	
Chai Latte	\$11.200
Bebida de canela y jengibre para el bienestar	
Matcha Latte	\$14.900
Bebida de té verde japones rica en antioxidantes	
Turmeric Iced Latte	\$14.200
Bebida de curcuma y jengibre aniti inflamatoria	
Chocolate Caliente	\$13.800



Vin et Bière

Mimosa	\$23.000
Cerveza	\$14.000
Cidre (Sidra)	
Marcel Thorel, Normandie, Francia	
330ml	\$27.000
750ml	\$90.000
Vin Rouge (Vino Tinto)	
Les Grains, Louberon, Merlot, Francia	
Copa	\$28.000
Botella	\$138.000
Vin Rosé (Vino Rosado)	
Château l'Escarelle, Provence, Francia	
Copa	\$28.000
Botella	\$139.000
Vin Blanc (Vino Blanco)	
Les Grains, Louberon, Chardonnay, Francia	
Copa	\$28.000
Botella	\$138.000
Vin Petillant (Espumoso)	
Langloise Chateau Brut, AOP Loire, Francia	
Copa	\$38.000
Botella	\$190.000
Chandon Extra Brut, Pinot Noir, Argentina	
Copa	\$30.000
Botella	\$110.000

Smoothies

Matin para la energía	\$19.200	Rougé para la piel	\$18.900
Banano, naranja y leche de almendras		Mora, fresas, cohombro y menta	
Fibre para la digestion	\$19.200	Santé para el bienestar	\$18.600
Avena, chia, banano y leche de almendras		Manzana, fresatt y banano	
Vert para el detox	\$18.900	Vitamine para la salud	\$18.600
Piña, apio, kale, pepino y aguacate		Naranja, fresa y banano	