

BEALÉ
PÂTISSERIE



Dejeuner

| Almuerzo | Todos los Días | 12pm-4:30pm |

Menu du Jour

Sopa del día
+
Plato del día
+
Jugo
\$35.000

+Postre \$10.000
+Copa de Vino \$15.000

*Solo entre semana



Entrecôte de Res

Plats

Entrecôte de Res \$60.800

Ojo de bife (rib eye 300gr) de libre pastoreo, 30 días de maduración con papas de la casa y ensalada.

Lomo de Res \$65.000

Lomo ancho (300gr) de libre pastoreo, 30 días de maduración con papas de la casa y ensalada.

*Escoge tu Salsa

-Vino tinto -Pimienta tricolor
-Tartara -Mantequilla maitre d'hôtel

Cordon Bleu \$45.500

Pollo apanado, relleno de jamon y queso con salsa tartara, papas de la casa y ensalada

Poulet a la Creme \$42.900

Pollo relleno con un duxelle de tocineta y champiñones en su salsa cremosa, sobre fettuccine al burro

Fettuccine Stracciatella \$36.400

Pasta artesanal en salsa de pesto con stracciatella y tomates cherry

Fettuccine Saumon Fumé \$47.700

Pasta artesanal en salsa de limón y estragon con salmón ahumado artesanal

Bolognaise \$45.200

Pasta fettuccine artesanal con ragu de carne de res en salsa clásica bolognaise

Burger Bealé \$39.500

Pan brioche de masa madre, carne de res, queso brie artesanal, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y salsa tartara con papas de la casa

Burger Bacon Bealé \$43.200

Pan brioche de masa madre, carne de res, tocineta artesanal, queso paipa, lechuga, tomate y bbq de lulo con papas de la casa

Entrées

Brie au Four \$37.200

Queso brie artesanal al horno con pan de masa madre, manzana verde, miel y nueces

Soupe du Jour \$17.000

Sopa del día (solo entre semana)

Salade Saumon Fumée \$39.900

Ensalada de salmón ahumado artesanal, aguacate, tomates cherry, manzana verde, cebolla pickles, pepino cohombro y mix de lechugas con vinagreta miel mostaza

Tartare de Saumon Fumée \$39.200

Salmón ahumado artesanal, aguacate, queso crema, pepino cohombro, limón, cebolla pickles y tostadas de pan de masa madre

Planche Apéro \$57.100

Tabla con bressaola, coppa, jamón curado queso brie, queso de cabra y stracciatella con pan de masa madre y mantequilla
Quesos y jamones 100% Artesanales Colombianos



Fettuccine Stracciatella



Cordon Bleu



Boissons

|Bebidas|

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.

Nos Boissons

Golden Milk	\$11.900
Bebida de curcuma y jengibre anti 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 anti inflamatoria	
Chocolate Caliente	\$13.800



Thés

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

Boissons

Kombucha la Jaguará	\$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

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 digestión \$19.200	Santé para el bienestar \$18.600
Avena, chia, banano y leche de almendras	Manzana, fresa y banano
Vert para el detox \$18.900	Vitamine para la salud \$18.600
Piña, apio, kale, pepino y aguacate	Naranja, fresa y banano



Café BIO

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
<small>Leche Deslactosada +500 Leche de Almendras +4.200</small>	

Infusions

Sin Cafeína ni Teína

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



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	\$35.000
Botella	\$140.000