



BEALÉ
PÂTISSERIE

Petit Déjeuner et Brunch

| Desayuno y Brunch | Todos los Días | 7:30am-4:30 pm |

Viennoiseries

Panes hechos con masa madre

Canasta de Panes \$26.900

Amandes Fleur d'Oranger \$14.300

Croissant de almendras y un toque de azahar

3 Fromages \$11.900

Croissant de queso paipa, mozzarella y crema

Crème Brûlée \$14.500

Croissant con centro de crema caramelizada

Mantequilla \$8.900

Croissant clásico Francés

Roulé Cannelle Orange \$10.900

Rollo de canela con un toque de naranja



Croissant
Mediterrané

Sandwiches

Brioche Saumon Fumée \$41.900

Sandwich de brioche artesanal con salmón ahumado, queso crema, pepino encurtido, y un toque de limón.

adición huevos +3.000

Croissant Mediterranée \$39.200

Sandwich de croissant artesanal con jamón serrano, stracciatella, chutney de tomate cherry y reducción de balsámico.

adición huevos +3.000

Bealé BLT \$37.200

Sandwich de brioche artesanal, cheddar, tocineta, lechuga, tomate y ketchup de la casa.

adición huevos +3.000

Croque Monsieur Bealé \$36.100

Sandwich de brioche, jamón artesanal, queso tomme de Papa Pacho, mozzarella, y salsa de la casa.

adición huevos +3.000

Croissant Stracciatella \$34.200

Sandwich de croissant artesanal con stracciatella, pesto, puré de aguacate, chutney de tomate cherry y balsámico.

adición huevos +3.000



Brioche
Saumon Fumée

Oeufs

Huevos \$12.000 Sin Gluten

Fritos o revueltos con tostadas de pan de masa madre

*Pericos +\$3.000

Cazuelita Costeña \$23.700

Huevos revueltos con suero costeño, hogao, maíz, queso, papa y tostadas de pan de masa madre

Cazuelita Parisienne \$25.200

Huevos revueltos con jamón artesanal, queso brie de Papa Pacho y tostadas de pan de masa madre



Waffle Bacon

Waffles

Waffle Criollo \$36.100

Waffle de yuca, hogao, maíz, suero costeño y queso rayado

adición huevos +3.000

Waffle Bacon \$38.100

Waffle de yuca, tocineta, miel y queso feta artesanal



Avocado Toast
Saumon Fumée

Tartines

Avocado Toast \$27.200

Tostada de pan de masa madre con puré de aguacate, queso feta, chutney de tomates cherry, cebolla pickles y brotes.

+opción vegana

adición huevos +3.000

Avocado Toast Saumon \$41.100

Tostada de pan de masa madre, queso crema, puré de aguacate, salmon ahumado artesanal, chutney de tomates cherry y brotes.

adición huevos +3.000

Tartine Jambon-Beurre \$38.100

Tostada de pan de masa madre, mantequilla a la trufa, jamon artesanal, copos de queso tomme de papa pacho, cornichons y granos de mostaza pickles.

adición huevos +3.000

Sucrée

Pain Perdu Fruits Rouges \$27.200

Tostada Francesa de pan brioche caramelizado con frutos rojos y salsa de vainilla Colombiana

Waffle Bealé \$28.400

Con banano, miel, chantilly y almendras



Pain Perdu
Fruits Rouges

Bowls

Açaí \$25.400 Sin Gluten

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

Granola Maison \$23.100 Sin Gluten

Yogurt griego, granola artesanal y frutas de temporada

opción leche de almendras +5.200

Salade de Fruits \$17.000 Sin Gluten

Ensalada de frutas de temporada

*media ensalada de frutas \$8.500

Combos

Colombie \$51.500

Media ensalada de frutas
Waffle criollo
Tinto

France \$54.000

Croissant de mantequilla
Cazuelita Parisienne
Jugo de naranja
Capuccino

Gourmande \$57.300

Huevos fritos o revueltos
Tostadas Francesas con frutos rojos
Jugo de naranja
Americano



Waffle Criollo

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 <u>Té Blanco</u>	\$9.700
Piña & Frutos Exóticos	
Mao Feng <u>Té Blanco</u>	\$9.700
Frambuesa, Fresa y Jazmín	
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 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



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	

Nos Boissons

Golden Milk	\$13.900
Bebida de curcuma y jengibre anti inflamatoria	
Chai Latte	\$13.200
Bebida de canela y jengibre para el bienestar	
Matcha Latte	\$15.900
Bebida de té verde japones rica en antioxidantes	
Turmeric Iced Latte	\$15.200
Bebida de curcuma y jengibre anti inflamatoria	
Chocolate Caliente	\$14.100

Vin et Bière

Mimosa	\$26.000
Copa Champagne Frutal	\$30.000
Cerveza	\$16.000

Vin Rouge (Vino Tinto)

Les Grains, Louberon, Merlot, Francia
Copa \$32.000 Botella \$140.000

Vin Rosé (Vino Rosado)

Château l'Escarelle, Provence, Francia
Copa \$32.000 Botella \$140.000

Vin Blanc (Vino Blanco)

Les Grains, Louberon, Chardonnay, Francia
Copa \$32.000 Botella \$140.000

Sangria Maison (Vino tinto)

Copa \$28.000 Jarra \$125.000



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 bienêtre



\$18.600
manzana
fresa
banano

VITAMINE pour la santé



\$18.600
naranja
fresa
banano