

Bealé Pâtisserie

Voyage des Saveurs



Cra 12 #70A-20 | [@bealepatisserie](https://www.instagram.com/bealepatisserie)

Petit Dejeuner et Brunch

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



Bowls

Açaí \$25.400 Sin Gluten

Smoothie de açaí y frutos rojos con granola, fresas, banano, arándanos 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



Waffle Bacon

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 Parísienne \$25.200

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 \$27.200

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

Pain Perdu Banane Chantilly \$28.800

Tostada Francesa de pan brioche caramelizado con banano, chantilly, almendras tostadas y caramelo hecho en casa

Pain Perdu Pistache \$34.900

Tostada Francesa de pan brioche caramelizado con salsa de pistacho y frutos rojos



Pain Perdu
Fruits Rouges

Viennoisseries

Hecho con Masa Madre

Canasta de Panes	\$26.900
Croissant de Almendras	\$13.300
Croissant de 3 Quesos	\$10.900
Croissant de Mantequilla	\$8.900
Roulé de Canela	\$9.900



Croissant
Mediterrané

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

Waffle de Yuca \$27.400

Con miel y frutos rojos

Tartines et Sandwiches

Croissant Breakfast BLT \$37.200

Sandwich de croissant artesanal, huevos, tocineta, lechuga, tomate y salsa de la casa.

Croissant Croque Madame \$36.100

Sandwich de croissant con pan de masa madre, jamón artesanal, queso raclette y mozzarella, salsa de la casa y huevo.

Croissant Stracciatella \$34.200

Sandwich de croissant artesanal stracciatella, pesto, pure de aguacate, chutney tomates cherry, reducción de balsámico y brotes. adición huevos +3.000

Croissant Saumon Fumée \$40.900

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

Grilled Brie Cheese \$33.100

Sandwich de masa madre, queso brie, queso paipa, y doble crema artesanal cebollas caramelizadas y salsa blanca. adición huevos +3.000

Avocado Toast \$27.200

Tostada de pan de masa madre con pure 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 pure de aguacate, queso crema, salmon ahumado artesanal, chutney de tomates cherry y brotes. adición huevos +3.000

Combos

Colombie

\$51.500

Media ensalada de frutas

Waffle criollo con huevos

Tinto

France

\$54.000

Croissant de mantequilla

Cazuelita Parisienne

Jugo de naranja

Capuccino

Gourmande

\$57.300

Huevos fritos o revueltos

Tostadas Francesas frutos rojos

Jugo de naranja

Americano

Enfants

Solo para Niños

Waffle Enfant **\$14.400**

Waffle de yuca con miel y fresas

Cazuelita Enfant **\$14.100**

Huevos revueltos con jamón artesanal y queso mozzarella

Croque Mini **\$14.000**

Sandwich con pan de masa madre, jamón artesanal, mozzarella y huevo.



Adiciones

Aguacate

\$5.900

Arandanos

\$5.800

Banano

\$3.800

Fresas

\$5.800

Jamón Artesanal

\$10.100

Mantequilla y Mermelada

\$8.500

Pan de Masa Madre

\$9.200

Papas de la Casa

\$9.900

Queso Brie Artesanal

\$8.200

Queso Mozzarella

\$6.200

Queso Paipa

\$7.100

Rollo de Pollo

\$16.000

Salmón Ahumado Artesanal

\$18.800

Stracciatella

\$10.300

Tocineta Artesanal

\$12.200

Dejeuner

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

Entrées

Brie au Four **\$38.200**

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

Soupe du Jour **\$17.000**

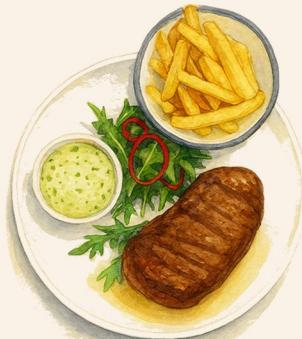
Sopa del día (solo entre semana)

Salade Saumon Fumée **\$40.100**

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

Planche Apéro **\$58.100**

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



Entrecôte de Res



Fettuccine Stracciatella



Cordon Bleu

MENU DU JOUR

SOPA DEL DÍA

PLATO DEL DÍA

JUGO

\$35.000



+POSTRE 10.000

+COPA DE VINO 15.000

SOLO ENTRE SEMANA

Plats

Entrecôte de Res **\$62.800**

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

*Escoge tu Salsa

-Tartara -Mantequilla maitre d'hôtel

Cordon Bleu Raclette **\$46.500**

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

Poulet a la Creme **\$43.900**

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

Fettuccine Carbonara Française **\$38.900**

Pasta artesanal en salsa cremosa con tocineta y queso raclette

Fettuccine Stracciatella **\$37.400**

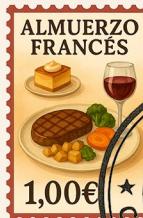
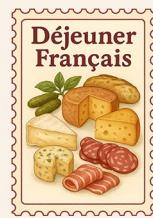
Pasta artesanal en salsa de pesto con stracciatella y tomates cherry

Fettuccine Saumon Fumé **\$47.700**

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

Burger Bealé **\$40.500**

Pan croissant de masa madre, carne de res, queso raclette artesanal, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y salsa tartara con papas de la casa +Tocineta Artesanal \$7.800



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	

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	\$13.900
Bebida de curcuma y jengibre aniti 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 aniti 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

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	



Smoothies

MATIN pour l'énergie	FIBRE pour la digestion	VERT pour le detox	ROUGE pour la peau	SANTE pour le bien-être	VITAMINE pour la santé
\$19.200	\$19.200	\$18.900	\$18.900	\$18.600	\$18.600
naranja banano leche de almendras	avena chia banano leche de almendras	piña apio kale pepino cohombro aguacate	mora fresa pepino cohombro menta	manzana fresa banana	naranja fresa banana

Desserts

| Postres | Todos los Días | 8am-7pm|

Pâtisseries

Cheesecake Passion \$22.300

Base de galleta sablée, cheesecake de maracuya, chantilly, esfera de mango

Eclair Pistache Fruits Rouges \$25.600

Base profiterol, crema de pistacho y frutos rojos

Merengon-Pavlova \$23.400

Merengue con chantilly, confit de frutos rojos, fresas, framboosas y arandanos frescos

Millefeuille \$24.500

Milhoja con crema de vainilla, arequipe y frutos rojos

Paris Bogota \$22.800

Profiterol relleno de arroz con leche, crema de vainilla ligera y arequipe

Tres Leches de Tonka \$22.700

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



Gateaux

Todos nuestros postres se elaboran **por encargo** para garantizar su frescura. Si deseas llevar uno, simplemente avísale a tu mesero, y lo prepararemos de inmediato.

Cheesecake 6-8 Personas \$140.000

Maracuya

Cheesecake 10-12 Personas \$158.000

Maracuya

Gâteau au Chocolat 10-12 Personas \$178.000

100% chocolate Colombiano

Gâteau au Carottes 10-12 Personas \$160.000

Torta de zanahoria

Merengon-Pavlova 4-6 Personas \$104.000

Frutos rojos

Merengon-Pavlova 8-10 Personas \$148.000

Frutos rojos

Milhoja 2-3 Personas \$64.000

Escoge entre frutos rojos y/o arequipe

Milhoja 5-6 Personas \$115.000

Escoge entre frutos rojos y/o arequipe

Milhoja 10-12 Personas \$158.000

Escoge entre frutos rojos y/o arequipe

Profiterol Pistache 4-6 Personas \$118.000

Pistacho y frutos rojos

Profiterol Pistache 8-10 Personas \$170.000

Pistacho y frutos rojos

Paris Bogotá 5-6 Personas \$100.000

Arroz con leche y arequipe

Paris Bogotá 8-10 Personas \$130.000

Arroz con leche y arequipe

Tres Leches 10-12 Personas \$150.000

A la tonka Colombiana

Four Secs

Macarons Sin Gluten \$8.900

Café, Coco, Corozo, Chocolate, Frutos Rojos, Lulo, Maracuya, Platano Maduro y Vainilla

Caja Macarons Colombia \$82.200

Hermosa caja de 9 macarons con sabores Colombianos

Caja 5 Macarons \$46.100

Escoge 5 sabores

Gâteau au Chocolat \$18.900

Gâteau au Carottes \$17.900

Torta de zanahoria

Viennoisseries

Hecho con Masa Madre

Canasta de Panes \$26.900

Croissant de Almendras \$13.300

Croissant de 3 Quesos \$10.900

Croissant de Mantequilla \$8.900

Roulé de Canela \$9.900

Eventos

En Beale creemos que cada ocasión especial merece un espacio cálido, acogedor y lleno de sabor. Ponemos nuestra casa y cocina artesanal a tu disposición para crear momentos inolvidables.



Salón Privado

Tipos de Eventos

- Cumpleaños, aniversarios y reuniones familiares
- Desayunos, almuerzos, brunchs y onces personales o corporativos
- Baby showers, despedidas, bautizos
- Talleres y catas privadas



Mesas de Postres

Nuestras mesas de postres son el centro perfecto para cualquier celebración, llenas de color, sabor y elegancia. Diseñadas con una cuidada selección de nuestros postres, se convierten en una experiencia visual y gastronómica que sorprende a tus invitados.



Nuestros Postres

- Pasabocas
- Postres Individuales
- Tortas y postres desde 4 hasta 30 personas
- Macarons
- Croissants y panes artesanales
- Galletas

Para cotizaciones o pedidos, escanea este código QR y habla con nosotros por WhatsApp.

