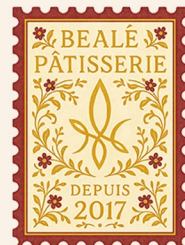


Bealé Pâtisserie

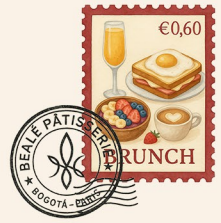
Voyage des Saveurs



Cra 12 #70A-20 | @bealepatisserie

Petit Dejeuner et Brunch

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



Bowls

Açaí \$25.400 Sin Gluten

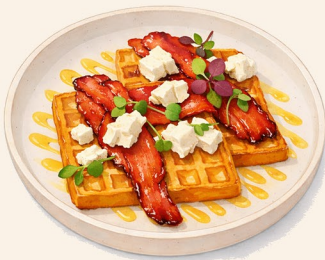
Smoothie de açaí y frutos rojos con granola, fresas, banano, arandanos y coco deshidratado

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



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 Parisienne \$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

Viennoiseries

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
Méditerranée

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 Méditerranée \$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 Infant \$14.400

Waffle de yuca con miel y fresas

Cazuelita Infant \$14.100

Huevos revueltos con jamón artesanal
y queso mozzarella

Croque Mini \$14.000

Sandwich con pan de masa madre,
jamón aretsanal, 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 cohombro y mix de lechugas
con vinagreta miel mostaza

Planche Apéro \$58.100

Tabla con bressaola, 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

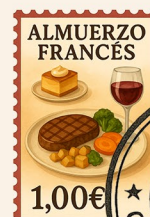
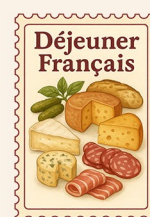


Cordon Bleu

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

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

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



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

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 frambuesas 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

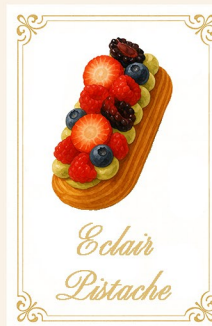
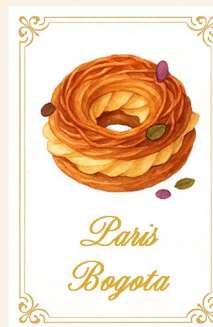
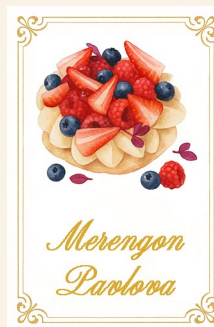
Arroz con leche y arequipe

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 Colombie \$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.

