



BEALÉ
PÂTISSERIE

Dejeuner

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

Entrées

Carpaccio Tomate Stracciatella \$38.200

Tomates frescos, stracciatella cremosa, crocante de parmesano, reducción de vinagre balsámico, aceite de oliva y tostadas de pan de masa madre

Tartare de Saumon \$42.100

Tartare de salmón artesanal con un toque ahumado estilo tropical con vinagreta de maracuya y tostadas de pan de masa madre

Planche Apéro \$60.100

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

Soupe du Jour \$17.000

Sopa del día (solo entre semana)

Menu du Jour

Solo entre semana y cantidades limitadas

\$38.000

Sopa de día

+

Plato escoge entre:

Plato de temporada

½ Fettuccine stracciatella

½ Fettuccine carbonara Française

½ Croque monsieur Bealé

+

Acompañamiento escoge entre:

Ensalada

Papas de la casa

+

Limonada

Adiciones

Aguacate	\$5.900
Arándanos	\$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 Tomme Papa Pacho	\$9.900
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



Entrecôte de Res



Fettuccine Crevettes



Cordon Bleu



Fettuccine al Ragú



Burger Bealé

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 \$46.500

Pollo apanado, relleno de jamon y queso artesanal con salsa tartara, papas de la casa o 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 \$40.100

Pasta artesanal en salsa cremosa con tocineta y queso parmesano

Fettuccine Crevettes \$45.100

Pasta artesanal con camarones salteados en ajo, salsa blanca y un toque de limón.

Fettuccine al Ragú \$47.700

Pasta artesanal con carne de res en cocción lenta, champiñones salteados y copos de queso tomme de papa pacho.

Fettuccine Stracciatella \$37.400

Pasta artesanal en salsa de pesto con stracciatella y confit de tomates cherry

Salade César Bealé \$39.400

Ensalada con rollo de pollo relleno con duxelle, crocante de parmesano, croûtons y salsa césar de la casa

Burger Bealé \$40.500

Pan brioche de la casa, carne de res, queso cheddar artesanal, tomate, lechuga, pepinillos encurtidos y ketchup hecha en casa con papas de la casa
+Tocineta Artesanal \$7.800

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

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