

BEALÉ
PÂTISSERIE



Bealé Pâtisserie

| Brunch | Sáb, Dom y Fest | 9am-4:30 pm |

Sumérgete en nuestra experiencia **Farm to Table**, donde cada almuerzo es un tributo a la frescura y calidad de los **productos locales**. Apoyamos a nuestros pequeños productores, trayendo lo mejor de la tierra directamente a tu mesa.

Sucrée

Pain Perdu Fruits Rouges \$23.000

Tostada Francesa de pan brioche caramelizado con frutos rojos y sauce vanille

Pancakes Fruit Rouges \$20.000

A base de avena y banano con frutos rojos y miel de abejas

Waffles de Choclo Chantilly \$23.800

De maíz con frutos rojos, chantilly y miel

Waffles de Choclo Chocolat \$26.900

De maíz con banano, y sauce chocolat a la tonka del amazonas

Waffle de Yuca \$22.600

Con confiture de guayaba y frutos rojos

Oeufs

Huevos \$10.000 Sin Gluten

Fritos o revueltos con tostadas de pan de masa madre
*Pericos +\$2.000

Cazuelita Toulouse \$20.800

Huevos revueltos con salchicha artesanal, queso y tostadas de pan de masa madre

Cazuelita Asperges \$19.300

Huevos al horno con espárragos, queso brie artesanal y tostadas de pan de masa madre

Cazuelita Costeña \$19.700

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

Adiciones

Aguacate	\$5.200
Jamón	\$3.500
Mantequilla y Mermelada	\$4.500
Pan de Masa Madre	\$5.200
Pollo	\$8.000
Queso Mozzarella	\$3.200
Salchicha Francesa Artesanal	\$7.000
Salmón Ahumado Artesanal	\$11.300
Stracciatella	\$7.300
Tocineta	\$7.600



Waffle de Yuca



Avocado Toast Saumon Fumée



Focaccia Mediterrannée

Bowls

Açaí \$20.500 Sin Gluten

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

Granola Maison \$21.000 Sin Gluten

Yogurt griego con granola hecha en casa, frutas de temporada y miel
opción leche de almendras +\$3.000

Salade de Fruits \$15.000 Sin Gluten

Ensalada de frutas de temporada

Pain Perdu Fruits Rouges



Viennoiseries

Canasta de Panes	\$23.300
Croissant de Mantequilla	\$6.800
Croissant de Almendras	\$11.300
Babka de Chocolate	\$9.900
Pan brioche suave relleno de chocolate y almendras	
Babka de Bocadillo	\$9.100
Pan brioche suave relleno de bocadillo	
Empanada Bourguignon	\$8.500
Estofado de carne de res y vegetales al vino	
Empanada Provençal	\$7.700
Compota de tomate rostizado, queso y oregano	
Pan de Queso Paipa	\$5.200
Rollo de Canela	\$8.200

Waffles et Arepas

Waffle Cherry \$35.100

Salmón ahumado, queso feta y chutney de tomates cherry +opción huevos

Waffle Saumon \$36.400

Salmón ahumado, pure de aguacate tomate cherry, cebolla pickles queso crema y brotes +opción huevos

Waffle Avocat \$27.100

Pure de aguacate, queso feta y chutney de tomates cherry +opción huevos

Waffle Choclo Fromage \$20.500

A base de maiz con queso derretido y queso crema

Arepa Criolla \$25.300 Sin Gluten

Arepa de yuca con queso crema queso mozzarella, hogao y huevos

Arepa Avocat \$28.600 Sin Gluten

Arepa de yuca, queso crema, pure de aguacate y queso feta artesanal +opción huevos

Arepa Saumon \$35.500 Sin Gluten

Arepa de yuca, queso crema, pure de aguacate y salmón ahumado artesanal +opción huevos

Arepa Poulet \$34.500 Sin Gluten

Arepa de yuca, queso crema, queso mozzarella. pollo asado hogao y maiz +opción huevos



Tartines et Sandwiches

Breakfast Saumon \$35.200

Sandwich de pan brioche de masa madre, huevos, queso crema y salmón ahumado

Avocado Toast \$21.700

Tostada de pan de masa madre, queso crema, pure de aguacate, huevos fritos, tomate cherry, semillas y germinados +opción vegan

Avocado Toast Saumon \$37.900

Tostada de pan de masa madre pure de aguacate, queso crema y salmon ahumado artesanal +opción huevos

Tartine Saucisse \$29.900

Tostada de pan de masa madre salchicha artesanal, cebolla caramelizada, chutney de tomates cherry y queso gratinado +opción huevos

Focaccia Saumon Asperges \$39.900

Tartine de pan focaccia con salmón ahumado artesanal, espárragos salteados y salsa trufada +opción huevos

Focaccia de la Huerta \$24.600

Tartine de pan de focaccia con espárragos salteados, chutney de tomates cherry, pesto y balsámico +opción huevos +opción vegana

Focaccia Méditerranée \$27.800

Tartine de pan de focaccia con pure de aguacate, tomates cherry, stracciatella balsámico y brotes +opción huevos +opción vegana

Croque Madame \$29.000

Sandwich con pan de masa madre, jamón, queso paipa y mozzarella, bechamel y huevo frito

Tartine Poulet Avocat \$31.000

Tostada de pan de masa madre, pollo asado, aguacate, pesto, tomate y queso feta artesanal +opción huevos

Grilled Brie Cheese \$25.800

Sandwich de masa madre, queso brie, queso paipa y doble crema, cebollas caramelizadas

Breakfast BLT Bealé \$29.700

Sandwich de pan brioche de masa madre, huevos revueltos, tocineta, lechuga, tomate y salsa trufada

Bealé Pâtisserie

| Dejeuner | Sab, Dom y Fest | 12pm-4:30pm |

Entrées

Brie au Four \$31.100 🌿

Queso brie artesanal de papa pacho al horno con pan de masa madre, miel de romero y nueces

Saumon Fumée \$35.300

Salmón ahumado artesanal, salsa de yogurt griego con limón mandarina y pan de masa madre

Salade Saumon Fumée \$32.200

Salmón ahumado artesanal, aguacate tomates cherry, cebolla y zanahoria pickles pepino cohombro y mix de lechugas con vinagreta de limón mandarina

Planche de Charcuterie \$39.800

Tabla de bresaola, coppa, jamon curado pan de masa madre, mantequilla Jamones 100% Colombianos Artesanales

Planche de Fromage \$35.400 🌿

Queso brie, queso tomme y queso raclette con pan de masa madre, mantequilla, y confiture Quesos 100% Colombianos Artesanales

Planche Apéro \$51.100

Tabla con bresaola, coppa, jamón curado queso brie, queso tomme y queso raclette Pan de masa madre, mantequilla Quesos y Jamones 100% Colombianos Artesanales



Brie au Four

Burger

Burger France \$35.100

Pan brioche de masa madre, carne de res cebolla caramelizada, queso raclette, tomate, lechuga y salsa trufada con papas casco

Burger Colombie \$33.200

Pan brioche de masa madre, carne de res hogao, queso paipa, suero costeño, lechuga y tomate con papas casco

Burger Veggie \$30.900 🌿

Pan brioche de masa madre, falafels aguacate, cebolla pickles, tomate, lechuga y salsa trufada con papas casco



Entrecôte de Res



Tagliatelle Stracciatella



Tagliatelle Poulet

Plats

Entrecôte de Res \$50.400

Entrecôte de libre pastoreo, 30 días de maduración con salsa stroganoff papa en cascos y ensalada

Boeuf Bourguignon \$46.900

Estofado de res de libre pastoreo, en salsa de vino tinto con tocineta, zanahoria champiñones, papa en casco y ensalada

Cordon Bleu \$40.100

Pollo apanado relleno de jamon, queso y bechamel con salsa de champiñones, papas casco y ensalada

Tagliatelle Stracciatella \$30.200 🌿

Tagliatelle en salsa pesto con stracciatella, tomates cherry y alabaca

Tagliatelle Saumon Fumé \$36.900

Tagliatelle en salsa de limón y estragon con salmón ahumado artesanal

Tagliatelle Poulet \$32.900

Tagliatelle en salsa pesto con pollo y chutney de queso tomates cherry

Bowl Falafel \$29.200 🌿

Falafels de garbanzo, berenjena asada, tabule de quinoa y salsa de yogurt griego

Pregunta por nuestro Menu du Jour!

Burger France

100% Carne de Pastoreo, Queso Raclette Artesanal y Salsa de Trufa Negra



Bealé Pâtisserie

|Boissons|

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.

Café BIO

Espresso	\$5.200
Americano	\$5.900
Doble Espresso	\$6.000
Macchiato	\$5.900
Latte	\$6.900
Flat White	\$6.900
Capuccino	\$7.000
Capuccino Frio	\$9.900
Mocaccino	\$9.900
Mocaccino Frio	\$10.200
<small>Leche Deslactosada +500 Leche de Almendras +3.800</small>	



Nos Boissons

Golden Milk	\$10.900
<small>Bebida de curcuma y jengibre anti inflamatoria</small>	
Chai Latte	\$10.200
<small>Bebida de canela y jengibre para el bienestar</small>	
Matcha Latte	\$11.900
<small>Bebida de té verde japones rica en antioxidantes</small>	
Turmeric Iced Latte	\$11.200
<small>Bebida de curcuma y jengibre anti inflamatoria</small>	
Chocolate Caliente	\$11.800

Thés

Safari <u>Té Blanco</u>	\$7.500
<small>Piña & Frutos Exóticos</small>	
Mao Feng <u>Té Blanco</u>	\$7.500
<small>Frambuesa, Fresa & Jazmin</small>	
Sencha Kyoto <u>Té Verde</u>	\$7.500
<small>Cerezas & Rosas</small>	
Oolong Pink <u>Té Azul</u>	\$7.800
<small>Rosas, Sandia & Frambuesas</small>	
Pu Ehr <u>Té Rojo</u>	\$7.500
<small>Nueces, Toronja & Flores</small>	
Kamasutra Chai <u>Té Negro</u>	\$7.800
<small>Jengibre, Canela, Pétalos ,Cardamomo Pimienta ,Clavos, Nuez Moscada</small>	
Vainilla Cream <u>Té Negro</u>	\$7.500
<small>Vainilla, Pétalos & Almendras</small>	
English Breakfast <u>Té Negro</u>	\$7.500

Boissons

Kombucha la Jaguara	\$13.200
Jugo Natural	\$7.800
Jugo en Leche	\$9.000
Jugo de Naranja	\$8.800
Agua Natural	\$6.800
Agua con Gas	\$5.900
Limonada	\$6.900
Limonada con Panela	\$7.400
Limonada Limón Mandarino	\$8.400



Vin et Bière

Mimosa	\$20.000
Cerveza Hopulus	\$16.900
Cidre Marcel Thorel	\$29.000
<small>Bebida alcoholica típica Francesa a base de manzana</small>	

Vin Rouge

Les Grains, Louberon, Merlot, France
Copa \$28.000 Botella \$120.000

Vin Rosé

Château l'Escarelle, Provence, France
Copa \$28.000 Botella \$120.000

Vin Blanc

Les Grains, Louberon, Chardonnay, France
Copa \$29.000 Botella \$125.000

Infusions

Sin Cafeína ni Teína

Rooibos Organic Provence	\$7.500
<small>Rooibos,Pétalos & Lavanda</small>	
Berry Berry	\$7.500
<small>Bayas , Hibiscos & Pasas</small>	
Buterfly Pea	\$7.800
<small>Infusión de Flores Azules</small>	
Peach Tisane	\$7.800
<small>Durazno, Petalos & Manzanilla</small>	
Orange Tropical	\$7.500
<small>Naranja, Piña, Mango & Pétalos</small>	



Smoothies

Matin para la energía \$17.200	Rougé para la piel \$16.300
<small>Banano, naranja y leche de almendras</small>	<small>Mora, fresas, cohombro y menta</small>
Fibre para la digestion \$17.200	Santé para el bienestar \$16.300
<small>Avena, chia, banano y leche de almendras</small>	<small>Manzana, fresa y banano</small>
Vert para el detox \$15.400	Vitamine para la salud \$15.400
<small>Piña, apio, kale, pepino y aguacate</small>	<small>Naranja, fresa y banano</small>