

Bealé Pâtisserie

Voyage des Saveurs



Cra 12 #70A-20 | @bealepatisserie

Combos

Colombie

\$55.900

Media ensalada de frutas
Waffle criollo con huevos
Chocolate caliente

France

\$51.500

Croissant de mantequilla
Cazuelita de huevos Toulouse
Jugo de naranja
Capuccino

Gourmande

\$57.100

Huevos fritos o revueltos
Tostadas Francesas frutos rojos
Jugo de naranja
Capuccino

Enfants

Solo para Niños

Pancake Enfant \$13.400

Fluffy pancake con miel y fresas

Cazuelita Enfant \$13.100

Huevos revueltos con jamón artesanal
y queso mozzarella

Croque Mini \$13.000

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



Adiciones

Aguate	\$5.900
Arandanos	\$4.800
Banano	\$3.800
Fresas	\$4.800
Jamón	\$5.800
Mantequilla y Mermelada	\$6.500
Pan de Masa Madre	\$7.200
Papas de la Casa	\$10.200
Queso Brie Artesanal	\$6.200
Queso Mozzarella	\$5.200
Queso Paipa	\$5.800
Rollo de Pollo	\$15.000
Salchicha Francesa Artesanal	\$10.000
Salmón Ahumado Artesanal	\$17.800
Stracciatella	\$9.300
Tocineta Artesanal	\$10.600

Dejeuner

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

Entrées

Brie au Four \$37.200

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 \$39.900

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

Planche Apéro \$57.100

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

Plats

Entrecôte de Res \$60.800

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 \$45.500

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

Poulet a la Creme \$42.900

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

Fettuccine Stracciatella \$36.400

Pasta artesanal en salsa de pesto con
stracciatella y tomates cherry

Fettuccine Saumon Fumé \$47.700

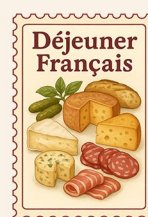
Pasta artesanal en salsa de limón y estragon
con salmón ahumado artesanal

Burger Bealé \$39.500

Pan brioche de masa madre, carne de res,
queso brie artesanal, cebolla caramelizada,
tomate, lechuga y salsa tartara con
papas de la casa

Burger Bacon Bealé \$43.200

Pan brioche de masa madre, carne de res,
tocineta artesanal, queso paipa,
lechuga, tomate y bbq de lulo con
papas de la casa



MENU DU JOUR

SOPA DEL DÍA
PLATO DEL DÍA
JUGO

\$35.000



+POSTRE 10.000
+COPA DE VINO 15.000
SOLO ENTRE SEMANA

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 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	



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	\$11.900
Bebida de curcuma y jengibre aniti inflamatoria	
Chai Latte	\$11.200
Bebida de canela y jengibre para el bienestar	
Matcha Latte	\$14.900
Bebida de té verde japones rica en antioxidantes	
Turmeric Iced Latte	\$14.200
Bebida de curcuma y jengibre aniti inflamatoria	
Chocolate Caliente	\$13.800



Vin et Bière

Mimosa	\$23.000
Cerveza	\$14.000
Cidre (Sidra)	
Marcel Thorel, Normandie, Francia	
330ml	\$27.000
750ml	\$90.000
Vin Rouge (Vino Tinto)	
Les Grains, Louberon, Merlot, Francia	
Copa	\$28.000
Botella	\$138.000
Vin Rosé (Vino Rosado)	
Château l'Escarelle, Provence, Francia	
Copa	\$28.000
Botella	\$139.000
Vin Blanc (Vino Blanco)	
Les Grains, Louberon, Chardonnay, Francia	
Copa	\$28.000
Botella	\$138.000
Vin Petillant (Espumoso)	
Langloise Chateau Brut, AOP Loire, Francia	
Copa	\$38.000
Botella	\$190.000
Chandon Extra Brut, Pinot Noir, Argentina	
Copa	\$30.000
Botella	\$110.000

Smoothies

Matin para la energía	\$19.200	Rougé para la piel	\$18.900
Banano, naranja y leche de almendras		Mora, fresas, cohombro y menta	
Fibre para la digestion	\$19.200	Santé para el bienestar	\$18.600
Avena, chia, banano y leche de almendras		Manzana, fresatt y banano	
Vert para el detox	\$18.900	Vitamine para la salud	\$18.600
Piña, apio, kale, pepino y aguacate		Naranja, fresa y banano	