

BEALÉ
PÂTISSERIE



Petit Dejeuner et Brunch

| Desayuno y Brunch | Todos los Días | 8:30am-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 brioché caramelizado con frutos rojos y sauce vanille

Pancakes Chantilly \$24.000

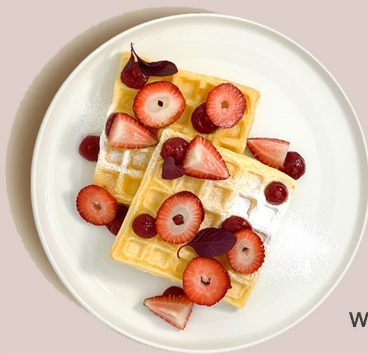
Pancakes con chantilly, arandanos y almendras tostadas

Pancakes Miel Bacon \$25.800

Pancakes con miel y tocineta +opción huevos

Waffle de Yuca \$22.600

Con confiture de guayaba y fresas



Waffle de Yuca

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



Avocado Toast
Saumon Fumée

Adiciones

Aguacate	\$5.200
Jamón	\$3.500
Mantequilla y Mermelada	\$4.500
Pan de Masa Madre	\$5.200
Papas de la Casa	\$8.200
Queso Mozzarella	\$3.200
Rollo de Pollo	\$12.000
Salchicha Francesa Artesanal	\$7.000
Salmón Ahumado Artesanal	\$14.800
Stracciatella	\$7.300
Tocineta	\$7.600



Pain Perdu
Fruits Rouges

Bowls

Açaí \$20.500 Sin Gluten

Smoothie de açaí y frutos rojos con granola, fresas, banana, arandanos 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



Rollo de Canela

Waffle Bacon

Croque Madame

Salade de Fruits

Croissant aux
Amandes

Pancakes
Chantilly

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	
Empanada de Temporada	\$8.500
Pan de Queso Paipa	\$5.200
Rollo de Canela	\$8.200

Four Secs

Brownie Chocolate	\$12.000
100% chocolate Colombiano	
Cake Tonka Caramelo	\$8.900
Cookie Choco Rocher	\$9.000
Chocolate Colombiano y avellanas	
Macarons Sin Gluten	\$6.800
Café, Coco, Corozo, Chocolate, Vainilla Frutos Rojos, Lulo, Maracuya, Platano Maduro	

Waffles et Arepas

Waffle Saumon Trufe	\$38.400
Waffle de yuca, salsa blanca trufada, salmón ahumado artesanal, espárragos y aguacate +opción huevos	
Waffle Bacon	\$35.100
Waffle de yuca, tocineta, miel y queso feta artesanal +opción huevos	

Arepa Criolla	\$25.300	Sin Gluten
Arepa artesanal de chia con queso crema, queso mozzarella, hogao y huevos		
Arepa Avocat	\$28.600	Sin Gluten
Arepa artesanal de chia, queso crema, pure de aguacate chutney de tomate cherry, cebolla pickles y queso feta artesanal +opción huevos		

Arepa Saumon	\$35.500	Sin Gluten
Arepa artesanal de chia, queso crema, pure de aguacate, cebolola pickles chutney de tomate cherry y salmón ahumado artesanal +opción huevos		



Tartines et Sandwiches

Breakfast Saumon Avocat	\$36.800
Sandwich de pan brioche de masa madre, pure de aguacate, huevos, queso crema y salmón ahumado artesanal.	

Breakfast BLT Bealé	\$29.700
Sandwich de pan brioche de masa madre, huevos, tocineta, lechuga, tomate y salsa trufada.	

Croque Madame	\$31.800
Sandwich con pan de masa madre, jamón aretsanal, queso paipa y mozzarella, salsa blanca y huevo.	

Grilled Brie Cheese	\$25.800	🌿
Sandwich de masa madre, queso brie, queso paipa, y doble crema artesanal cebollas caramelizadas y salsa blanca. +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	

Tartine Stracciatella	\$28.800	🌿
Tostada de pan de masa madre con stracciatella, pesto, pure de aguacate, chutney tomates cherry, reducción de balsamico y brotes. +opción huevos		

Croissant Saumon Fumée	\$37.900
Sandwich de croissant artesanal con queso crema, agucate, huevos, lechuga, cebolla pickles y salmón ahumado artesanal	

Avocado Toast	\$21.700	🌿
Tostada de pan de masa madre con pure de aguacate, queso feta, chutney de tomates cherry, cebolla pickles y brotes. +opción vegana +opción huevos		

Avocado Toast Saumon	\$37.900
Tostada de pan de masa madre pure de aguacate, queso crema, salmon ahumado artesanal, chutney de tomates cherry y brotes. +opción huevos	

Boissons

|Bebidas|

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	\$6.000
Americano	\$6.900
Doble Espresso	\$7.000
Macchiato	\$6.900
Latte	\$7.900
Flat White	\$7.900
Capuccino	\$8.500
Capuccino Frio	\$10.900
Mocaccino	\$10.900
Mocaccino Frio	\$11.200

Leche Deslactosada +500
Leche de Almendras +3.800



Nos Boissons

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

Thés

<u>Safari Té Blanco</u>	\$7.500
Piña & Frutos Exóticos	
<u>Mao Feng Té Blanco</u>	\$7.500
Frambuesa, Fresa & Jazmin	
<u>Sencha Kyoto Té Verde</u>	\$7.500
Cerezas & Rosas	
<u>Oolong Pink Té Azul</u>	\$7.800
Rosas, Sandía & Frambuesas	
<u>Pu Ehr Té Rojo</u>	\$7.500
Nueces, Toronja & Flores	
<u>Kamasutra Chai Té Negro</u>	\$7.800
Jengibre, Canela, Pétalos, Cardamomo, Pimienta, Clavos, Nuez Moscada	
<u>Vainilla Cream Té Negro</u>	\$7.500
Vainilla, Pétalos & Almendras	
<u>English Breakfast 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	\$12.000
Cidre Marcel Thorel	\$27.000
Bebida alcohólica típica Francesa a base de manzana	

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
Rooibos, Pétalos & Lavanda	
Berry Berry	\$7.500
Bayas, Hibiscos & Pasas	
Butterfly Pea	\$7.800
Infusión de Flores Azules	
Peach Tisane	\$7.800
Durazno, Petalos & Manzanilla	
Orange Tropical	\$7.500
Naranja, Piña, Mango & Pétalos	

Smoothies

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