

# Mistral

MÁS QUE UNA PANADERÍA



## CHAPINERO

Calle 57 # 4-09  
3160182684

## LA SOLEDAD

Cra 22 #40-81  
6013783797





## - MENÚ -

Todos nuestros precios son en miles, incluyen el impuesto al consumo (8%) y están en pesos colombianos. Se aceptan tarjetas de crédito y débito (excepto Sodexo y Diners Club). Se informa al público que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.



---

# PANADERÍA

---

Pan de 5 granos	\$13.500
Baguette multigranos	\$6.700
Baguette tradicional	\$4.300
Brioche	\$16.900
Pan de centeno	\$8.900
Ciabatta	\$4.900
Pan de cúrcuma	\$7.300
Masa madre	\$11.900
Mini pan de ahuyama y queso paipa	\$2.800
Pan de nueces y arándanos	\$14.500
Pan de hamburguesa x 3 uds	\$7.500

.....

*Pide cualquiera de nuestros panes a la mesa  
con adición de mantequilla o mermelada.*

---

# RECIÉN HORNEADOS

---

Croissant sencillo	\$4.900
Croissant de queso	\$9.200
Croissant de jamón y queso	\$10.900
Croissant de almendras	\$9.500
Croissant de temporada	\$14.500
Dedito de queso	\$10.200
Pan de chocolate	\$6.900
Pan de chocolate y almendras	\$11.900



---

**'Chausson' de frutos rojos**, hojaldre relleno de frutos rojos con corteza caramelizada y crujiente. **\$8.900**

**Kouign amann**, hojaldre caramelizado relleno de arequipe de búfala. **\$8.900**

**Pizza del panadero**, ciabatta con salsa napolitana, queso, rodajas de tomates y finas hierbas. **\$12.500**

---



## PASTELERÍA

---

- Brownie sin gluten \$9.900
- Cheesecake de frutos rojos \$14.900
- Cookie \$6.900
- Éclair de chocolate \$9.900
- Muffin de banano \$7.900
- Muffin vegano \$7.900
- Volcán de chocolate \$9.300
- Tarta de chocolate sin gluten \$14.900

---

*Todas nuestras recetas están hechas con los huevos de la granja Liberté, libres de antibióticos y aditivos. Gracias a la dieta balanceada de las gallinas, los huevos son ricos en Omega 3 y luteína. Disponibles en nuestra despensa para tus recetas en casa.*



---

# HUEVOS LIBERTÉ

---

**B.L.T.**, sándwich con pan blando de masa madre, huevos revueltos, tocineta crujiente, mayonesa, lechuga y tomate. \$16.900

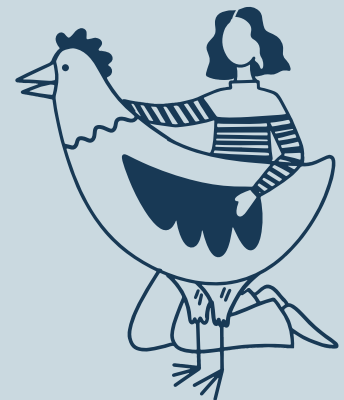
**Huevos 'cocotte'**, huevos horneados con crema de leche, mantequilla de hierbas, queso y cebolla. \$16.900

**Huevos 'signature'**, huevos horneados en una base de hojaldre con salsa napolitana, cebolla, tomate, espinaca baby y aguacate. \$18.300

---

**Huevos fritos o revueltos** \$9.700

**Huevos pericos** \$10.900



## Adiciones

Aguacate \$2.600

Canasta de hojaldre \$6.900

Huevo 'Liberté' \$3.100

Queso cremoso francés \$7.900

Trucha de páramo \$7.900

Quesillo \$4.500

Marañela \$5.500

Mermelada \$3.500

Miel \$3.500

Jamón York \$7.900

Setas \$4.500

Tocineta \$7.900

Mantequilla \$5.500

---



# Desayunos

**Frutas frescas**, piña / papaya / fresas y arándanos. \$7.400

**Granola**, servida con frutas frescas y yogur griego (contiene nueces).  
Pídela también con leche vegetal. \$18.000

**'Tartines' clásicas**, baguette servida con mantequilla, mermelada o miel. \$6.700

**'Tartines' de marañela**, baguette servida con mantequilla, crema esparcible de marañones y chocolate de origen. \$8.900

**'Tartines' veggie**, baguette servida con hummus, setas y aguacate. \$12.000

**Tostadas francesas**, tajadas de pan brioche remojadas en una mezcla de leche, huevos y vainilla, caramelizadas y servidas con frutos rojos y miel. \$14.900

**'Tartines' de temporada**, pregunta por el sabor del mes.  
Sujeto a disponibilidad. \$15.900





### COMBO 1

Bebida caliente\*  
Croissant o pan de chocolate  
Frutas frescas

**\*No aplica para té chai**

\$18.900

### COMBO 2

Bebida caliente\*  
Croissant o pan de chocolate  
Frutas frescas  
Huevos al gusto  
(Pericos, fritos o revueltos)

**\*No aplica para té chai**

\$25.900

### COMBO 1

Crema del día  
(zanahoria, lentejas  
o de temporada)  
Sándwich  
(Club de pollo, sándwich  
ibérico, sándwich del día,  
croque monsieur)

\$25.900

### COMBO 3

Hamburguesa o sándwich  
Papas fritas  
Soda de flor de Jamaica

\$28.900

### COMBO 2

Crema del día  
(zanahoria, lentejas  
o de temporada)  
Quiche  
(‘Lorraine’, de espinaca o  
tortilla de papa)

\$25.900

### COMBO 4

Plato especial  
(ver página 13)  
Soda de flor de Jamaica

\$38.900

**\* Con jugo natural o limonada Lucy + \$2.000**

# SOPAS & QUICHES



**Tortilla de papa (sin gluten)**, nuestra versión de la quiche sin gluten. Mezcla de huevos Liberté con papa y cebolla. \$15.400

**Quiche 'Lorraine'**, tarta salada a base de huevos, crema, tocineta y cebollas caramelizadas. Servida con ensalada. \$15.400

**Quiche de espinaca**, tarta salada a base de huevos, crema, espinaca, puerros y queso crema. Servida con ensalada. \$15.400

**Sopa de cebolla**, receta clásica con caldo de ternera y cebollas confitadas. Gratinada con queso al horno. \$17.500

🌿 **Crema de zanahoria y jengibre**, crema vegana de zanahoria, jengibre y leche de coco. \$12.700

🌿 **Crema de lentejas**, crema vegana de lentejas y curry. \$12.700

🌿 **Crema de tomates**, crema vegana de tomates rostizados, especias, ajo y pimienta. \$14.500

🌿 **Sopa de temporada**, pregunta por el sabor del mes. Sujeto a disponibilidad. \$13.900

🌿 *Productos veganos.*

---

*Nuestros sándwiches y hamburguesas están elaborados  
con la panadería del día y los preparamos con  
ingredientes de proveedores locales artesanales.*



---

# SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

**Croque Madame**, sándwich con pan molde suave y esponjoso, jamón york, queso gratinado, bechamel y huevo frito. \$20.500

**Croque Monsieur**, sándwich con pan molde suave y esponjoso, jamón york, queso gratinado y bechamel. \$18.900

**Hamburguesa de falafels**, pan blando de masa madre, falafels de garbanzo, hummus, aguacate, tomate y lechuga. \$18.900

**Hamburguesa de res**, pan blando de masa madre, carne de hamburguesa, tocineta, queso, lechuga y tomate. \$22.900

**Club Mistral de pollo**, ciabatta con lomos de pollo orgánico, queso parmesano, mayonesa, tocineta crujiente, aguacate, tomate y espinaca baby. \$19.500

**Sándwich ibérico**, baguette con mantequilla, tomate y bondiola ahumada. \$18.900

**Sándwich de roastbeef**, pan ciabatta con roastbeef, mostaza, mayonesa, lechuga, tomate, mantequilla de hierbas, cebolla y pepinillos. \$22.900

**Sándwich de trucha**, pan de masa madre, trucha ahumada, yogur griego, aguacate, espinaca baby, tomate, almendras tostadas y hierbabuena. \$22.900

# ALMUERZOS

## PLATOS ESPECIALES



**Albóndigas Kefta**, de cordero al estilo mediterráneo con yogur griego, salsa pomodoro, hierbabuena y un toque de sumac. Servido con pan del día. \$30.900

**Bœuf Bourguignon**, estofado de res en vino tinto, con setas y tocineta. Servido con pan del día. \$34.400  
+ Vol-au-vent \$6.900

**Pollo en salsa de setas**, lomitos de pollo orgánico salteados con cebolla, setas y un toque de crema de leche. Servido con pan del día. \$32.900  
+ Vol-au-vent \$6.900

**Veggie de temporada**, pregunta por el sabor del mes. Sujeto a disponibilidad. \$32.000

### **Ensalada Mistral,** \$28.900

Mix de lechugas, cebolla confitada, zanahoria y rábano encurtidos, tomates cherry, aguacate. Servida con pan del día y vinagreta de la casa.

*Elige una proteína y dos acompañamientos.*

#### **Proteína:**

Trucha ahumada  
Pollo  
Falafels  
Queso cremoso francés

#### **Acompañamiento:**

Tocineta crujiente  
Almendras  
Setas  
Parmesano

---

## COMPLEMENTOS

---

**Falafels**, 4 croquetas de garbanzo, perejil y especias. Acompañadas con hummus. \$15.900

**Papas Mistral**, papas a la francesa, caseras con un toque de finas hierbas. \$7.900

**Mix verde**, mezcla de lechugas frescas y vinagreta. \$7.900

### Centros de mesa

**Hummus**, puré de garbanzos cocidos, zumo de limón, tahine, aceite de oliva y ajo. Servido con pan de cúrcuma. \$19.900

**Tabla Apéro**, roastbeef, bondiola ahumada, queso cremoso francés, quesillo, pepinillos, arándanos y mantequilla. Acompañada con baguette fresca. \$39.900

**Tabla Apéro veggie**, selección de productos veganos para compartir. Acompañada con baguette fresca. \$33.300





---

## CAFÉ

---

Americano	\$5.500
Capuccino	\$7.900
Capuccino en leche vegetal	\$10.500
Espresso	\$5.000
Doble espresso	\$5.500
Flat white	\$6.700
Flat white en leche vegetal	\$8.900
Latte	\$7.900
Latte en leche vegetal	\$10.500
Macchiato	\$5.800
Macchiato en leche vegetal	\$6.300
Mocaccino	\$9.900
Mocaccino en leche vegetal	\$10.900



*Estas bebidas están elaboradas con recetas que desarrollamos con nuestros aliados. Para el café tenemos un BLEND de cafés seleccionados exclusivos para Mistral. Y para los tés, desarrollamos mezclas con nuestro proveedor De/Té/En/Té.*

Infusión

Té Negro

Té Verde

Chai

Chocolate



---

# CHOCOLATE & TÉ

**Té chai**, mezcla de especias seleccionadas exclusivamente para Mistral.  
Pídelo caliente o frío. Leche \$10.900 / leche vegetal \$12.500

**Dirty Chai**, nuestro té chai con doble espresso.  
Leche \$14.500 / leche vegetal \$15.500

**Chocolate 'petits'**: agua \$7.900 / leche \$8.900 / leche vegetal \$9.900

**Chocolate 'Pur'**: agua \$8.200 / leche \$9.200 / leche vegetal \$10.200

**Infusión marroquí**, mezcla de jengibre y hierbabuena \$6.700

**Antídoto 'Grand Mère'**, mezcla caliente de naranja, miel y jengibre \$8.900



---

**Infusión selección Mistral** \$7.900

**Té verde o negro** \$7.900

**Bebida caliente de temporada** \$12.500

# JUGOS, LIMONADAS & BEBIDAS FRÍAS

Jugos naturales, uva / maracuyá / mango / naranja \$8.900

Jugo natural de mandarina \$9.500

Cóctel matinal (sin alcohol) \$11.900

Limonada natural \$7.500

Limonada de pepino \$9.900

Limonada de hierbabuena y jengibre \$9.900

Limonada de frutos rojos \$9.900

Agua manantial Guacamaya, con gas / sin gas \$6.900

Soda de flor de jamaica \$8.900

Limonada Lucy natural / cerezada \$7.200



## Adiciones

Michelada \$1.900

Shot de leche \$1.900

Shot de leche vegetal \$2.500

Vaso de leche \$4.800

Vaso de leche vegetal \$5.500

Zumo de limón \$1.500

---

# CERVEZAS, JARRAS & VINOS

---

**Cerveza artesanal** \$13.600

**Cerveza Club Colombia** \$8.900

---

**Jarra de mimosa** \$63.900

*Espumante más jugo de naranja.*

**Jarra de vino caliente** \$43.500

**Jarra de refajo mónico** \$21.700

---

**Copa de vino blanco o tinto** \$22.900

## **Botella de vino blanco:**

Chardonnay \$90.000

Le Paradou \$95.000

## **Botella de vino tinto:**

Terrasses Pesquié \$109.000

Syrah \$90.000

Merlot \$90.000



DEPUIS 2016

