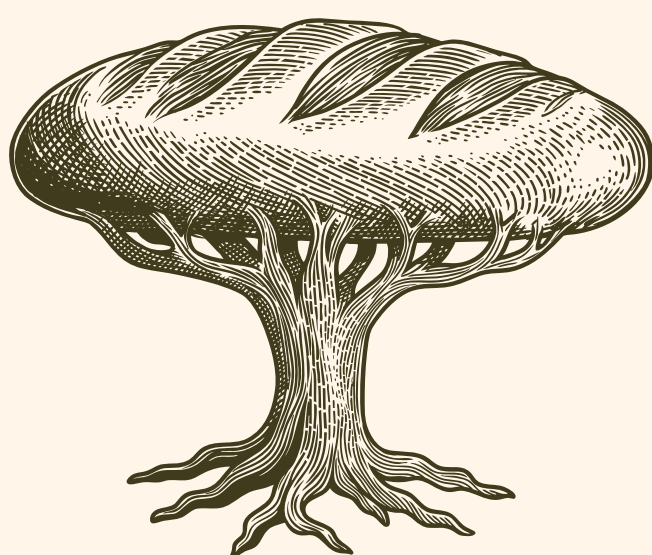


ÁRBOL *del* PAN

MENÚ DE DOMICILIOS

¡BIENVENIDO(A) A ÁRBOL DEL PAN!

Hoy prefieres que lleguemos a tu casa, por eso queremos contarte cómo funcionan nuestros domicilios:

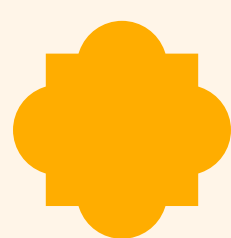


Tomamos pedidos de lunes* a sábado.
Entregamos al día siguiente en el transcurso
del día. Es decir, si queda confirmado (pago) hoy antes
de las 5:00 p.m, se entrega mañana.

*excepto festivos



Los pedidos que se realicen el sábado, se entregarán
el martes de la siguiente semana.
Los lunes y domingos no hacemos entregas.



El pedido mínimo es de \$30.000

COBERTURA DOMICILIOS



ZONA 1 - \$8.000

Desde la Calle 26 hasta la Calle 127 y desde los Cerros Orientales hasta la Av Caracas - Autopista Norte

ZONA 2 - \$13.000

Desde la Calle 170 hasta la Av La Esperanza y desde los Cerros Orientales hasta la Av Boyacá

SI TU DIRECCIÓN ESTÁ POR FUERA DE NUESTRA ZONA DE COBERTURA, PODEMOS AYUDARTE A ORGANIZAR LA ENTREGA CON NUESTRO ALIADO DE ENTREGAS EN BICICLETA, EL CUAL TIENE UNA TARIFA DE SERVICIO DIFERENTE.



MENÚ DE LA BARRA DE PAN

INFORMACIÓN DE ALERGIAS

TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA UTILIZAMOS INGREDIENTES CONSIDERADOS COMO ALÉRGENOS: HARINA DE TRIGO, HUEVO, LÁCTEOS, NUECES, SOYA, MANÍ, AJONJOLÍ, APIO, SULFITOS Y PESCADOS.

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNÍCALO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO Y HAREMOS LO QUE ESTÉ A NUESTRO ALCANCE PARA ATENDER TU PETICIÓN.

Corteza

SOURDOUGH

Pan 100% masa madre. De fermentación larga, corteza gruesa y miga suave y húmeda.

Sourdough centeno

Elaborado con trigo y centeno.

Sabor ligeramente ácido, un clásico

para acompañar cualquier comida.

_____ \$7.500

Sourdough integral germinado

Elaborado con trigo integral y granos germinados de

quinoa, linaza, amaranto y mijo. Sabor ligeramente

ácido, ideal para tostadas de alto contenido

nutricional.

_____ \$8.500

Sourdough avena y nuez

Elaborado con avena y nuez de nogal. La

fermentación de la nuez le da a la miga su color

morado característico. Ideal para acompañar

quesos maduros y/o salsas dulces.

_____ \$9.500

Sourdough de temporada

Exploración de nuestro LAB del pan con

ingredientes de nuestro territorio.

Viernes: chontaduro

_____ \$12.000

Sábados: cacao, chocolate y arándanos

_____ \$14.000

Domingo: canela y naranja

_____ \$12.000

con harina de Socotá, Boyacá

Baguette

Corteza delgada y crujiente, sabor neutro.

Un clásico para acompañar cualquier comida.

_____ \$5.500

De molde

ENRIQUECIDOS

Brioche

Masa muy suave y esponjosa elaborada con mantequilla de vaca y huevos. Corteza dorada y miga suave, ideal para acompañar con mermelada o para tostadas francesas.

_____ \$17.500

Pan de maíz

Nuestra versión local de brioche. Elaborado con harina de maíz, mazorca, trigo y un poco de queso cremoso. Miga suave, ideal para acompañar con mermelada al desayuno.

_____ \$13.500

FUNCIONALES

Pan de avena y dátil

Pan molde de avena y nueces endulzado con dátiles. Miga y corteza suave. Ideal para desayunos.

_____ \$12.500

PARA SÁNDUCHES

Ciabatta x6 unds.

De sabor neutro, corteza delgada y crocante y miga muy alveolada. Ideal para sánduches o para acompañar comidas.

18cm largo x 6cm ancho
aproximadamente.

_____ \$12.000

Pan hamburguesa x6 unds.

Elaborado con puré de papa y mantequilla de vaca. Suave, esponjoso y dorado.

70g c/u.

_____ \$12.000

Hojaldres

Masa laminada elaborada con mantequilla de vaca 100%. Textura crujiente y liviana.

Croissant sencillo

Un clásico del desayuno. _____ \$5.500

Croissant con queso

con relleno de queso mozzarella y queso parmesano. _____ \$8.000

Croissant jamón y queso

con queso campesino y jamón ahumado. _____ \$12.000

Croissant de almendras

relleno con crema de almendra y cubierta de almendras crocantes. _____ \$8.000

Tamaño mini. _____ \$3.800

Pan de chocolate

con relleno de chocolate de verdad. _____ \$8.000

Tamaño mini. _____ \$3.800

Rollo de canela

Masa de hojaldre con relleno de canela. _____ \$6.000

Rollo Capresse

con relleno de queso mozzarella, tomates asados y pesto. _____ \$8.000

Grissini x6 unds.

Palitos crocantes de masa laminada, ajonjolí y sal marina. _____ \$12.000

Strudel de manzana

Masa hojaldrada rellena de manzana criolla, uvas pasas y canela. _____ \$10.000

Porción _____ \$10.000

Completo (6 porciones) _____ \$50.000

Quiches

Quiche de vegetales

Tarta de crema, huevos y queso, con relleno de zucchini, berenjena, tomates asados y espinaca

Porción _____ \$13.000

Completo _____ \$72.000

Quiche de jamón ahumado

Tarta de crema, huevos y queso, con relleno de jamón ahumado, tomates asados y espinaca

Porción _____ \$14.500

Completo _____ \$85.000

Galletas

De avena y arándanos _____ \$4.000

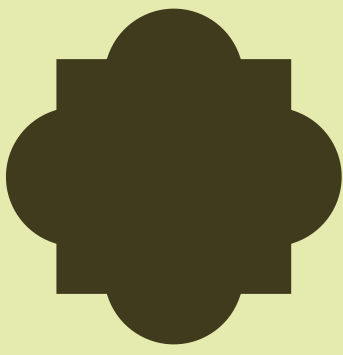
De chocolate semiamargo _____ \$4.000

De brownie con
harina de sagú _____ \$2.500

Torta de pan

¡El pan seco no se bota! En esta torta con trozos de chocolate semiamargo, le damos una nueva vida. Acompañada con toffee de café.

_____ \$13.500



DE NUESTRO MERCADO

GRANOLA DEL ÁRBOL

Avena en hojuelas, almendras, semillas de girasol, ajonjolí blanco, arándanos deshidratados, canela y aceite de oliva, endulzada con manzana (400g)

_____ \$24.000

CONSERVAS

Queso de kefir (50g)

_____ \$8.500

Mermelada de la casa

elaborada con frutas de temporada.

Sabores: Uva/Mora, uchuva, criolla, guayaba.

_____ \$14.000

MERCH

Bolsa de tela Árbol del Pan

_____ \$18.500



**PRODUCTOS DE
NUESTROS PROVEEDORES**

Café Azahar

Blend Arcoiris / Blend Fruta

Molido o en grano

340g _____ \$49.000

500g _____ \$62.000

Infusiones Munay

Contemplo / Inspiro

_____ \$38.000

Miel Matices Luminosos

Frasco 200g _____ \$16.000

Frasco 500g _____ \$35.000

HARINAS

La base de nuestros productos de panadería. Harina de cereales con porcentajes de proteína aptos para procesos de fermentación lenta..

Artesanal x kg _____ \$7.000

Integral x kg _____ \$8.000

Centeno x kg _____ \$9.000

CHOCOLATES

Disidente

Barras de chocolate

Don Miqueas / Macarena / Marañot _____ \$19.600

Disidente

Chocolate de taza

Herencia (300g) _____ \$69.000

MERMELADAS

Demuertelenta

Lulo, cítricos, tamarindo, maracuyá, guanábana, chontaduro, breva, feijoa

Frasco 300g _____ \$27.500

Kit 3 sabores (130g cada uno) _____ \$43.500

Semanario 7 sabores (30g cada uno) _____ \$59.000

QUESOS

Kilo

Rueda de queso paipa (460g) _____ \$42.000

HolaAndes

Monte mild _____ \$32.000

Pimienta _____ \$35.000

Papa Pacho

Briollo (110g) _____ \$21.000

Rueda de Tausavita de cabra (100g) _____ \$26.000

Farm Fresh

Skyr Tradicional (470g) _____ \$22.000



¿TIENES UN EVENTO Y/O QUIERES ORDENAR MUCHAS UNIDADES DE UN MISMO PRODUCTO?

Comunícate con nosotros al menos con 48 horas de anticipación para atender tu solicitud y/o organizar la producción de tu pedido.

¡TENEMOS DOMICILIOS!

Escríbenos a nuestra línea whatsapp +57 312 7039828 para tomar tu pedido. (únicamente entregamos productos de panadería, hojaldres y mercado)

¿TIENES UN NEGOCIO O RESTAURANTE Y TE INTERESA CONOCER NUESTRA LÍNEA INSTITUCIONAL?

Escríbenos a nuestra línea whatsapp +57 310 2794852 o al correo pedidosarboldelpan@gmail.com para ponernos en contacto.