

# ÁRBOL *del* PAN



MENÚ 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 5pm, se entrega mañana.

\* Excepto festivos



Los pedidos que realices 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



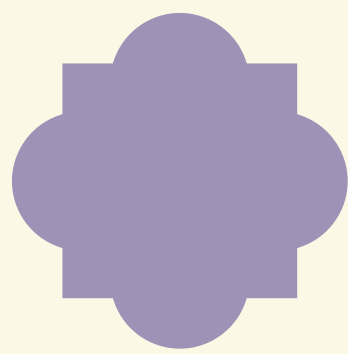
## ZONA 1 - \$8.000

Desde la Calle 26 hasta la Calle 127 y desde los Cerros Orientales hasta la 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

### 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

### 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 \_\_\_\_\_ \$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 y canela.  
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 (6 a 8 porciones) \_\_\_\_\_ \$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 (6 a 8 porciones) \_\_\_\_\_ \$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. \_\_\_\_\_ \$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) \_\_\_\_\_ \$22.000

# CONSERVAS

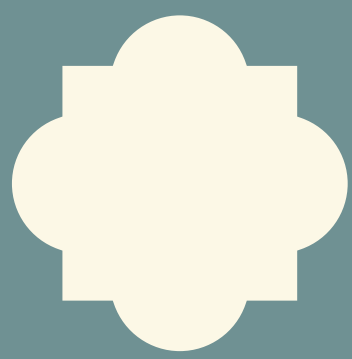
Queso de kefir (50g) \_\_\_\_\_ \$8.500

Mermelada de la casa  
elaborada con frutas  
de temporada.  
Sabores: Uva/Mora, uchuva,  
criolla, guayaba. \_\_\_\_\_ \$14.000

Encurtido de la casa  
De vegetales de estación, elaborado  
con vinagre de nuestra guardería  
de fermentos. Pregunta por las  
opciones de temporada disponibles. \_\_\_\_\_ \$12.000

# MERCH

Bolsa de tela  
Árbol del Pan \_\_\_\_\_ \$18.500



**DEL MERCADO CON  
PRODUCTOS DE  
NUESTROS  
PROVEEDORES**

## Café Azahar

Blend Arcoiris / Blend Fruta

Molido o en grano

340g _____	\$44.600
500g _____	\$57.500

## Infusiones Munay

Contemplo / Inspiro \_\_\_\_\_ \$34.500

## Miel Matices Luminosos

Frasco 500g _____	\$32.500
Frasco 200g _____	\$15.600

# HARINAS

La base de nuestros productos de panadería.

Harina de cereales con porcentajes de proteína aptos para procesos de fermentación lenta.

Artesanal x kg _____	\$6.000
Integral x kg _____	\$7.000
Centeno x kg _____	\$8.000

# CHOCOLATES

## Disidente

Barras de chocolate

Don Miqueas / Macarena / Marañot \_\_\_\_\_ \$19.600

## Disidente

Chocolate de taza

Herencia (300g) \_\_\_\_\_ \$64.500

# MERMELADAS

## Demuertelenta

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

Frasco 300g _____	\$24.000
Kit 3 sabores (130g cada uno) _____	\$40.000
Semanario 7 sabores (30g cada uno) _____	\$56.500

# QUESOS

## Kilo

Rueda de queso paipa (460g) \_\_\_\_\_ \$37.500

## HolaAndes

Monte mild \_\_\_\_\_ \$31.000

Pimienta \_\_\_\_\_ \$32.000

## Papa Pacho

Briollo (110g) \_\_\_\_\_ \$17.000

Rueda de Tausavita de cabra (100g) \_\_\_\_\_ \$18.200

## Farm Fresh

Skyr Tradicional (470g) \_\_\_\_\_ \$19.000



*¿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.

*¿Tienes un negocio o restaurante y te interesa conocer nuestra línea institucional?*

Escríbenos a nuestra línea whatsapp +57 310 2794852 o al correo [pedidosarboldelpa@gmail.com](mailto:pedidosarboldelpa@gmail.com) para ponernos en contacto.