

# Mistral®



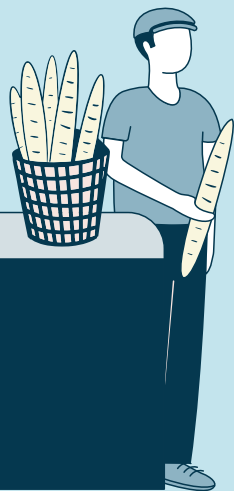
Productos veganos

Contiene nueces

Sin gluten

## PANADERÍA

5 GRANOS	\$13.500
CENTENO	\$8.900
CÚRCUMA	\$7.300
NUECES Y ARÁNDANOS	\$14.500
DE HAMBURGUESA X 3 UDS	\$7.500
MINI PAN DE AHUYAMA	\$2.800
BAGUETTE MULTIGRANOS	\$6.700
BAGUETTE TRADICIONAL	\$4.300
BRIOCHE	\$16.900
CIABATTA	\$4.900
MASA MADRE	\$12.900
MASA MADRE INTEGRAL	\$8.900



## RECIÉN HORNEADOS

PIZZA DEL PANADERO	\$12.500
DEDITO DE QUESO	\$10.200
CROISSANT DE PARÍS	\$4.900 / de queso \$9.200 / de jamón y queso \$9.900
CROISSANT DE ALMENDRAS	\$9.500
PAN DE CHOCOLATE	\$6.900
PAN DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS	\$11.900
CHAUSSON	\$8.900
Hojaldre relleno de frutos rojos	
KOUIGN AMANN	\$8.900
Hojaldre caramelizado relleno de arequipe de búfala.	

## HUEVOS LIBERTÉ

(Enriquecidos con omega 3 y luteína.)

B.L.T.	\$17.900
<b>Aguacate</b>	<b>+\$2.600</b>
Sándwich con huevos revueltos, tocineta, mayonesa, lechuga y tomate.	
HUEVOS 'COCOTTE'	\$17.500
Horneados con crema de leche, mantequilla de hierbas, queso y cebolla.	
HUEVOS 'SIGNATURE'	\$18.900
Horneados en una base de hojaldre con salsa napolitana, cebolla, tomate, espinaca baby y aguacate.	
HUEVOS FRITOS O REVUELTOS	\$9.900
HUEVOS PERICOS	\$10.900

## ADICIONES

AGUACATE	\$2.600
CANASTA DE HOJALDRE	\$6.900
HUEVO 'LIBERTÉ'	\$3.100
QUESO 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

GRANOLA MISTRAL	\$18.000
Servida con frutas frescas, yogur griego o leche vegetal y miel de abejas.	
'TARTINES' CLÁSICAS	\$6.700
1/2 baguette servida con mantequilla, mermelada o miel.	
'TARTINES' DE MARAÑELA	\$8.900
1/2 baguette servida con mantequilla, crema de marañones y cacao.	
'TARTINES' VEGGIE	\$12.000
1/2 Baguette multigranos servida con hummus, setas y aguacate.	
TOSTADAS FRANCESAS	\$14.900
<b>Tocineta crujiente</b>	<b>+\$7.900</b>
Pan brioche caramelizado con frutos rojos y miel.	
FRUTAS FRESCAS	\$7.400
'TARTINES' DE TEMPORADA	\$15.900
CROISSANT DE TEMPORADA	\$14.500



## PASTELERÍA

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	\$14.900
COOKIE	\$6.900
ÉCLAIR DE CHOCOLATE	\$9.900
MUFFIN DE BANANO	\$7.900
MUFFIN VEGANO DE ZANAHORIA	\$7.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$9.300
SIN GLUTEN	
TARTA DE CHOCOLATE & FRUTOS ROJOS	\$14.900
TARTELETA DE MANZANA	\$9.900
BROWNIE DE CHOCOLATE <i>al 70%</i>	\$9.900

- ☞ Productos veganos
- 🌰 Contiene nueces
- 🌾 Sin gluten

# COMBOS

## FORMULE 'BONJOUR'

### COMBO 1 \$18.900

- Bebida caliente\*
- Croissant de París  
o pan de chocolate
- Frutas frescas

### COMBO 2 \$25.900

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

\*Bebidas especiales + \$2.000

## FORMULE 'BON APPÉTIT'

### COMBO 1 \$25.900

- Crema del día  
Zanahoria, vichyssoise o de temporada.
- Sándwich  
(Club de pollo, sándwich Ibérico,  
sándwich del día, croque monsieur)

### COMBO 3 \$28.900

- Hamburguesa o sándwich
- Papas Mistral
- Soda de flor de Jamaica\*

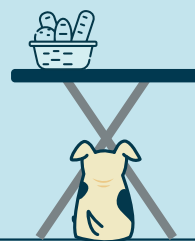
### COMBO 2 \$25.900

- Crema del día  
Zanahoria, vichyssoise o de temporada.
- Quiche o tortilla de papa  
Acompañado con ensalada.

### COMBO 4 \$38.900

- Plato especial
- Soda de flor de Jamaica\*
- Mini postre

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



# SOPAS, QUICHES & TORTILLA

☞ CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE, \$12.700

☞ CREMA DE TOMATE ROSTIZADOS, \$14.500

☞ CREMA DE VICHYSOISE, \$13.900  
De puerros, papa y nuez moscada.

SOPA DE CEBOLLA, \$17.500  
Con queso gratinado.

☞ SOPA DE TEMPORADA, \$14.500

🌰 QUICHE 'LORRAINE', \$15.400

Tarta salada con tocineta, cebolla  
caramelizada y huevo Liberté.  
Acompañada con ensalada.

🌰 QUICHE VEGETARIANA, \$15.400

Tarta salada con espinaca, puerros, cebolla  
caramelizada, queso y huevo Liberté.  
Acompañada con ensalada.

🌾 TORTILLA DE PAPA, \$15.400

Milhoja de papa, cebolla y huevos Liberté.  
Acompañada con ensalada.



# COMPLEMENTOS & CENTROS DE MESA

🌰 FALAFELS, \$15.900

Croquetas de garbanzo, perejil y especias.  
Acompañadas con hummus.

PAPAS MISTRAL, \$7.900

Papas a la francesa artesanales con un toque de finas  
hierbas.

MIX VERDE, \$7.900

Mezcla de lechugas frescas encurtidos, crutones y  
vinagreta de la casa.

🌰 HUMMUS, \$19.900

Puré de garbanzos, zumo de limón, tahine, aceite de oliva  
y ajo. Acompañado con pan de cúrcuma.

TABLA MIXTA, \$39.900

Roastbeef, coppa, jamón de París, selección de quesos,  
frutos rojos, pepinillos y mantequilla.  
Acompañada con pan.

- 🌱 Productos veganos
- 🥜 Contiene nueces
- 🌾 Sin gluten

# ALMUERZOS Y CENA

PLATOS ESPECIALES

\* Servido con pan de masa madre

## ALBÓNDIGAS KEFTA, \$30.900

De res y cordero al estilo mediterráneo, salsa pomodoro, hierbabuena, yogur griego y un toque de especias.

## BOEUF BOURGUIGNON, \$34.400

Canasta de hojaldre + \$6.900

Clásico estofado de res en vino tinto, setas, espinaca y tocineta.

## POLLO EN SALSA DE SETAS, \$32.900

Canasta de hojaldre + \$6.900

Lomitos de pollo orgánico salteados con cebolla, setas, espinaca con un toque de crema de leche y mostaza.

## 🥜🌱 CURRY 'VEGGIE', \$29.900

Pollo orgánico + \$6.900

Curry rojo de garbanzo, papa, zapallo, setas, espinaca y nueces.

## ENSALADA MISTRAL, \$28.900

Mix de lechugas, cebolla caramelizada, zanahoria y rábano encurtidos, tomates cherry, aguacate. Acompañada con vinagreta de la casa.

**Elige una proteína y dos acompañamientos para tu ensalada:**

### • Proteína:

- Trucha de páramo
- Pollo orgánico
- Falafels
- Queso francés

### • Acompañamientos:

- Tocineta crujiente
- Almendras
- Setas
- Parmesano

# SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

## CROQUE MONSIEUR, \$18.900

Clásico sándwich con pan molde, bechamel, jamón york, queso gratinado. Acompañado con ensalada.

## CROQUE MADAME + huevo frito \$22.000

## CLUB MISTRAL DE POLLO, \$20.900

Ciabatta con lomitos de pollo orgánico, queso parmesano, mayonesa, tocineta, aguacate, tomate y espinaca baby.

## SÁNDWICH IBÉRICO, \$18.900

Baguette con coppa, tomate y mantequilla.

## SÁNDWICH PARISINO, \$17.900

Baguette con jamón de París, pepinillos y mantequilla.

## SÁNDWICH DE ROASTBEEF, \$22.900

Pan ciabatta con nuestra receta de roastbeef (mostaza, mayonesa, cebolla y pepinillos) lechuga, tomate y mantequilla de hierbas.

## SÁNDWICH DE TRUCHA, \$22.900

Pan de 5 granos, trucha de páramo, yogur griego, aguacate, mix de lechugas, rábanos encurtidos y chimichurri.

## 🥜🌱 HAMBURGUESA DE FALAFELS, \$18.900

Pan de hamburguesa de masa madre, falafels, hummus, tomate, aguacate y lechuga.

## 🥜🌱 HAMBURGUESA DE RES, \$22.900

Pan de hamburguesa de masa madre, carne de res, tocineta, queso, lechuga, tomate, mayonesa y salsa de tomate.





## CAFÉS

AMERICANO \$5.900  
ESPRESSO \$5.000  
DOBLE ESPRESSO \$5.900  
MACCHIATO  
LATTE \$7.900 / leche vegetal \$10.500  
FLAT WHITE \$6.700 / leche vegetal \$9.300  
CAPUCCINO \$7.900 / leche vegetal \$10.500  
MOCACCINO \$9.900 / leche vegetal \$12.500

## CHOCOLATES & TÉ

CHOCOLATE 'PETITS' \$8.900 / leche vegetal \$9.900 / agua \$7.900  
CHOCOLATE 'PUR' \$9.200 / leche vegetal \$10.200 / agua \$8.200  
TÉ CHAI \$10.900 / leche vegetal \$12.500 Pídelo caliente o frío.  
DIRTY CHAI, té chai con doble espresso \$14.500 / leche vegetal \$16.100  
INFUSIÓN MARROQUÍ, mezcla de jengibre y hierbabuena \$6.700  
ANTÍDOTO 'GRAND MÈRE', mezcla de naranja, miel y jengibre \$8.900  
TÉ VERDE O NEGRO \$7.900  
INFUSIÓN SELECCIÓN MISTRAL \$7.900  
LECHE DORADA \$10.900 / leche vegetal \$12.500  
BEBIDA DE TEMPORADA \$13.900 / leche vegetal \$14.900

## BEBIDAS FRÍAS

JUGOS NATURALES, uva / maracuyá / mango / naranja \$8.900  
JUGO NATURAL DE MANDARINA \$9.500  
MATINAL (naranja, maracuyá, banano) \$11.900

LIMONADA NATURAL \$6.900  
LIMONADA pepino / hierbabuena y jengibre / frutos rojos \$7.900

SODA DE FLOR DE JAMAICA \$8.900  
LUCY SODA limonada / cerezada \$7.200

AGUA MANANTIAL GUACAMAYA, con gas / sin gas \$6.900

## CERVEZAS & VINOS

CERVEZA ARTESANAL \$13.600  
CERVEZA CLUB COLOMBIA \$8.900

VINO BLANCO O TINTO \$22.900  
VINO CALIENTE DE LA CASA \$25.900  
Con especias y naranja.

## JARRAS

MIMOSA \$63.900

Vino espumante y jugo de naranja natural.

REFAJO AL ESTILO "MÓNACO" \$21.700  
Cerveza con sirope de frutos rojos y soda Lucy.

## BOTELLAS

VINO BLANCO:  
CHARDONNAY \$90.000  
LE PARADOU \$95.000

VINO TINTO:  
TERRASSES PESQUIÉ \$109.000  
SYRAH \$90.000  
MERLOT \$90.000

## ADICIONES

MICHELADA \$1.900  
SHOT DE LECHE \$1.900  
SHOT DE LECHE VEGETAL \$2.500  
VASO DE LECHE \$4.800  
VASO DE LECHE VEGETAL \$7.500  
ZUMO DE LIMÓN \$1.500

