

Mistral

MÁS QUE UNA PANADERÍA



CHAPINERO

Calle 57 # 4-09
3160182684

LA SOLEDAD

Carrera 22 #40-81
(601) 378 37 97

EL NOGAL

Cra 11 #79-35
317 3632470





- 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.



- 🌱 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



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

✘ Productos veganos

Ⓢ Contiene nueces

🌾 Sin gluten

RECIÉN HORNEADOS

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



'**Chausson**', 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



🌱 Productos veganos

🍌 Contiene nueces

🌾 Sin gluten

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
- 🌾 Tartaleta de manzana \$9.900
- 🌾 Brownie de chocolate al 70% \$9.900

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.



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

HUEVOS LIBERTÉ

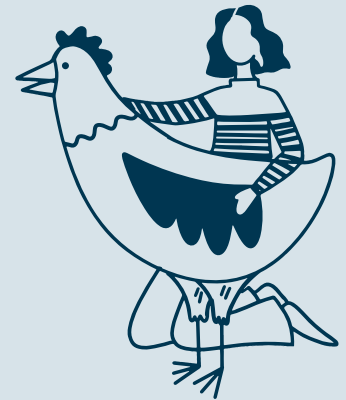
B.L.T, sándwich con pan blando de masa madre, huevos revueltos, tocineta crujiente, mayonesa, lechuga y tomate. \$17.900

Huevos 'cocotte', huevos horneados con crema de leche, mantequilla de hierbas, queso y cebolla. \$17.500

Huevos 'signature', huevos horneados en una base de hojaldre con salsa napolitana, cebolla, tomate, espinaca baby y aguacate. \$18.900

Huevos fritos o revueltos \$9.900

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

🌱 Productos veganos
🥜 Contiene nueces
🌾 Sin gluten

🥜 **Granola Mistral**, 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

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

Croissant de temporada \$14.500



COMBO 1

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

*No aplica para todas
las bebidas.

\$18.900

COMBO 2

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

*No aplica para todas
las bebidas.

\$25.900

COMBO 1

Crema del día
Zanahoria, vichyssoise
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, vichyssoise
o de temporada

Quiche o tortilla de papa
(Acompañada con ensalada.)

\$25.900

COMBO 4

Plato especial
Soda de flor de Jamaica
Mini postre

\$38.900

* Con jugo natural o limonada Lucy + \$2.000

SOPAS, QUICHES & TORTILLAS

🌿 *Productos veganos*

🌰 *Contiene nueces*

🌾 *Sin gluten*



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

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

🌿 **Crema de vichyssoise**, de puerros, papa y nuez moscada. \$13.900

🌿 **Sopa de temporada**, pregunta por el sabor del mes. Sujeto a disponibilidad. \$14.500

Sopa de cebolla, con queso gratinado. \$17.500

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

Quiche vegetariana, tarta salada con espinaca, puerros cebolla caramelizada, queso y huevo Liberté. Acompañada con ensalada. \$15.400

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

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



SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

🌱 Productos veganos

🥜 Contiene nueces

🍷 Sin gluten

Croque Monsieur, clásico sándwich con pan molde, jamón york, queso gratinado y bechamel. Acompañado con ensalada \$18.900

Croque Madame + huevo frito \$22.000

Club Mistral de pollo, ciabatta con lomos de pollo orgánico, queso parmesano, mayonesa, tocineta, aguacate, tomate y espinaca baby. \$20.900

Sándwich ibérico, baguette con coppa, tomate y mantequilla. \$18.900

Sándwich parisino, baguette con jamón de París, pepinillos y mantequilla. \$17.900

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

Sándwich de trucha, pan 5 granos, trucha de páramos, yogur griego, aguacate, mix de lechugas, rábanos encurtidos, y chimichurri. \$22.900

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

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

ALMUERZOS & CENA

PLATOS ESPECIALES

*Servidos con pan de masa madre.

🌱 Productos veganos

🥜 Contiene nueces

🍷 Sin gluten



Albóndigas Kefta, de res y cordero al estilo mediterráneo, salsa pomodoro, hierbabuena y un toque de especias. \$30.900

Bœuf Bourguignon, canasa de hojaldre + \$6.900 Clásico estofado de res en vino tinto, setas espinaca y tocineta. \$34.400

Pollo en salsa de setas, canasa de hojaldre + \$6.900 lomititos de pollo orgánico salteados con cebolla, setas, espinaca con un toque de crema de leche y mostaza. \$32.900

🥜 🌱 **Curry 'veggie'**, Pollo orgánico + \$6.900 curry rojo de garbanzo, papa, zapallo, setas, espinaca y nueces. \$29.900

Ensalada Mistral, \$28.900

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

Elige una proteína y dos acompañamientos.

Proteína:

Trucha de páramo
Pollo orgánico
Falafels
Queso francés

Acompañamiento:

Tocineta crujiente
Almendras
Setas
Parmesano

COMPLEMENTOS ~ & ~ CENTROS DE MESA

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

- 🥜 **Falafels**, 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 encurtidos, crutones y vinagreta de la casa. \$7.900

Centros de mesa

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

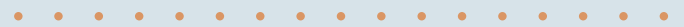
Tabla mixta, roastbeef, coppa, jamón de París, selección de quesos, frutos rojos, pepinillos y mantequilla. Acompañada con pan. \$39.900





CAFÉ

Americano	\$5.900
Espresso	\$5.000
Doble espresso	\$5.900
Macchiato	\$5.800
Macchiato en leche vegetal	\$6.300
Latte	\$7.900
Latte en leche vegetal	\$10.500
Flat white	\$6.700
Flat white en leche vegetal	\$9.300
Capuccino	\$7.900
Capuccino en leche vegetal	\$10.500
Mocaccino	\$9.900
Mocaccino en leche vegetal	\$12.500



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

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

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

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 \$16.100

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

Leche dorada \$10.900 / leche vegetal \$12.500

Bebida de temporada \$13.900 / leche vegetal \$14.900

JUGOS, LIMONADAS & 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 de pepino \$7.900

Limonada de hierbabuena y jengibre \$7.900

Limonada de frutos rojos \$7.900

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 \$7.500

Zumo de limón \$1.500

CERVEZAS, JARRAS & 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).

Jarra de mimosa \$63.900
(Espumante más jugo de naranja).
Jarra de refajo al estilo “Mónaco” \$21.700
(Cerveza con sirope de frutos rojos y soda Lucy).

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

