

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

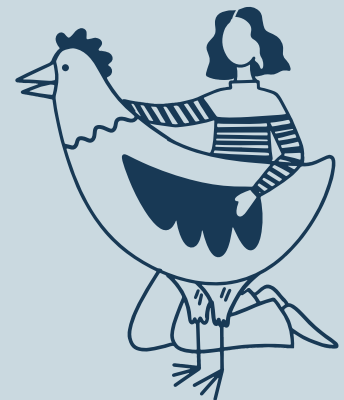
B.L.T., sándwich con pan blando de masa madre, huevos revueltos, tocineta crujiente, mayonesa, lechuga y tomate. \$16.900

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, 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 blando 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

