

# Mistral

MÁS QUE UNA PANADERÍA



## CHAPINERO

Calle 56 # 4-09  
3160182684

## LA SOLEDAD

Cra 22 # 40-81  
601 3783797





---

# CATEGORÍAS



Pg. 04	Panadería
Pg. 07	Pastelería
Pg. 08	Ligero & Tostadas
Pg. 11	Huevos de la Granja Liberté
Pg. 12	Formule “Bon Jour” / “Bon Apetit”
Pg. 15	Sándwich & Hamburguesas
Pg. 16	Quiches & Ensaldas
Pg. 19	Sopas & Algo más
Pg. 20	Bebidas
Pg. 24	Despensa

Todos nuestros precios son en miles, incluyen el impuesto al consumo (8%) y están en pesos colombianos. Se aceptan tarjetas de crédito o débito (excepto Sodexo y Diners)


---

---

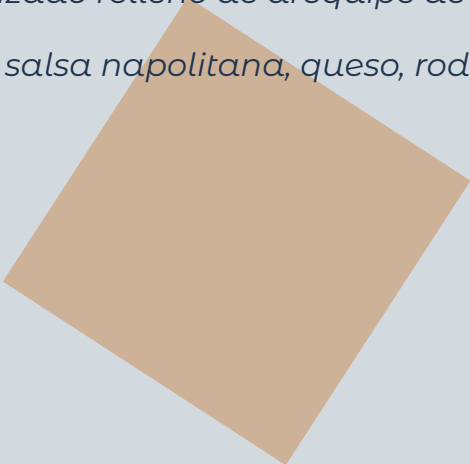
---

# PANADERÍA



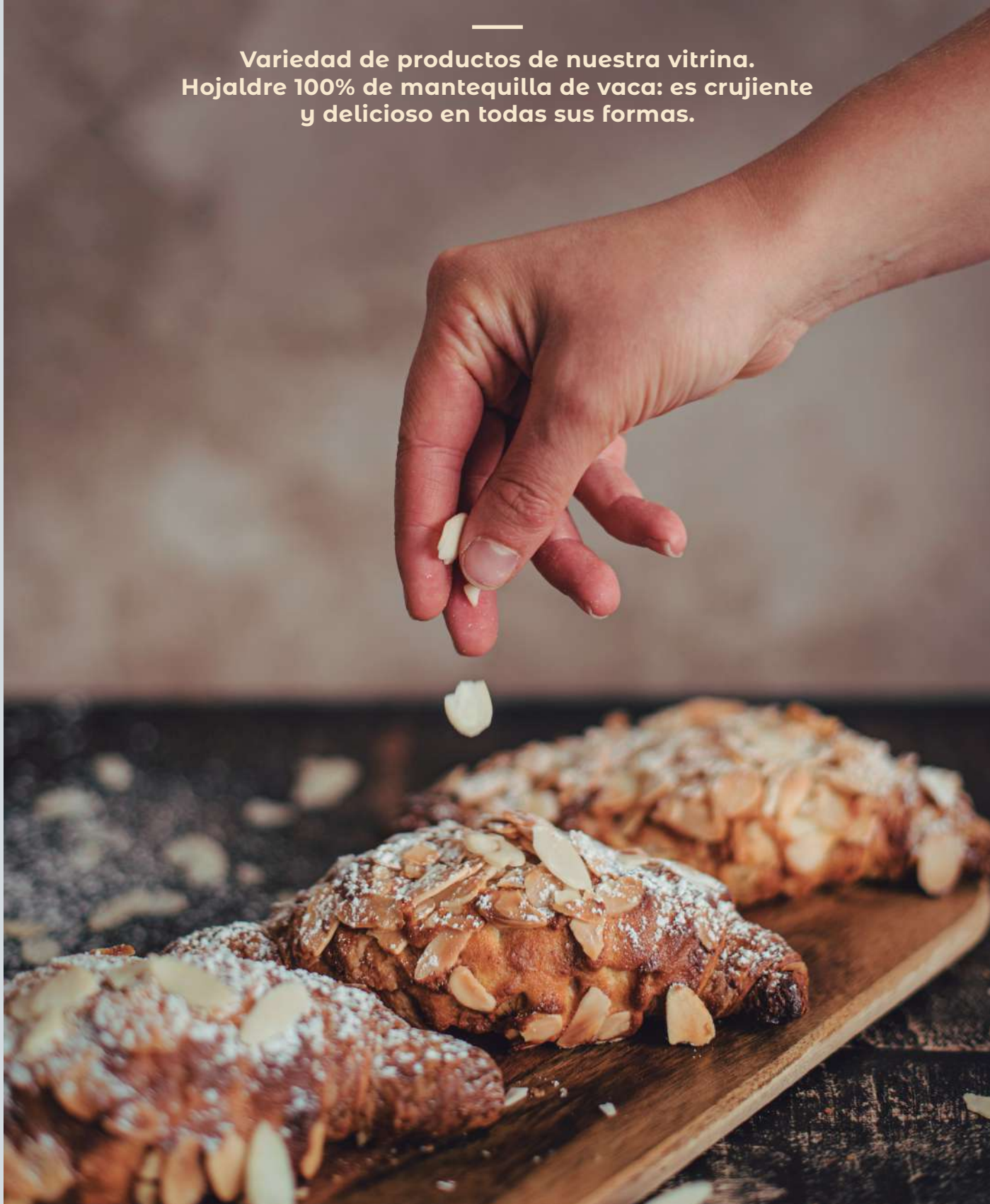
- 
- Dedito de queso **8,9**
  - Croissant sencillo **4,5**
  - Croissant de queso **8,2**
  - Croissant de jamón & queso **9,9**
  - Croissant de almendras **9**
  - Pan de chocolate **6,2**
  - Pan de chocolate y almendras **10,9**



- **“Chausson” de frutos rojos**, hojaldre relleno de frutos rojos con corteza caramelizada y crujiente **7,9**
  - **Kouign amann**, hojaldre caramelizado relleno de arequipe de búfala **7,9**
  - **Pizza del panadero**, ciabatta con salsa napolitana, queso, rodajas de tomates y finas hierbas **11,2**
- 

---

**Variedad de productos de nuestra vitrina.  
Hojaldre 100% de mantequilla de vaca: es crujiente  
y delicioso en todas sus formas.**



---

**Nuestros postres  
están hechos con ingredientes seleccionados.  
Buscamos balancear texturas y dulce.**





# PASTELERÍA



Brownie sin gluten **8,9**  
Cookie **6,3**  
Muffin de Banano **6,9**  
Volcán de chocolate **8,1**  
"Cheesecake" de frutos rojos **13,9**

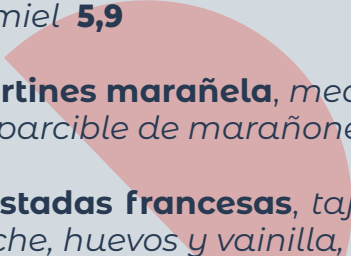

- **"Éclair" de chocolate**, dedito de masa "choux", relleno de un cremoso de chocolate de origen y una cobertura de chocolate **8,9**
- **Muffin vegano de zanahoria**, nueces, leche de almendras y especias; glaseado con una cobertura a base de coco y granola **6,9**
- **Tarte tatin**, postre tradicional francés a base de manzanas caramelizadas con base de hojaldre. Acompañado de yogurt griego **13,9**
- **Tarta de chocolate**, base de chocolate, cubierta de una ganache de chocolate y frutos rojos **13,9**



---

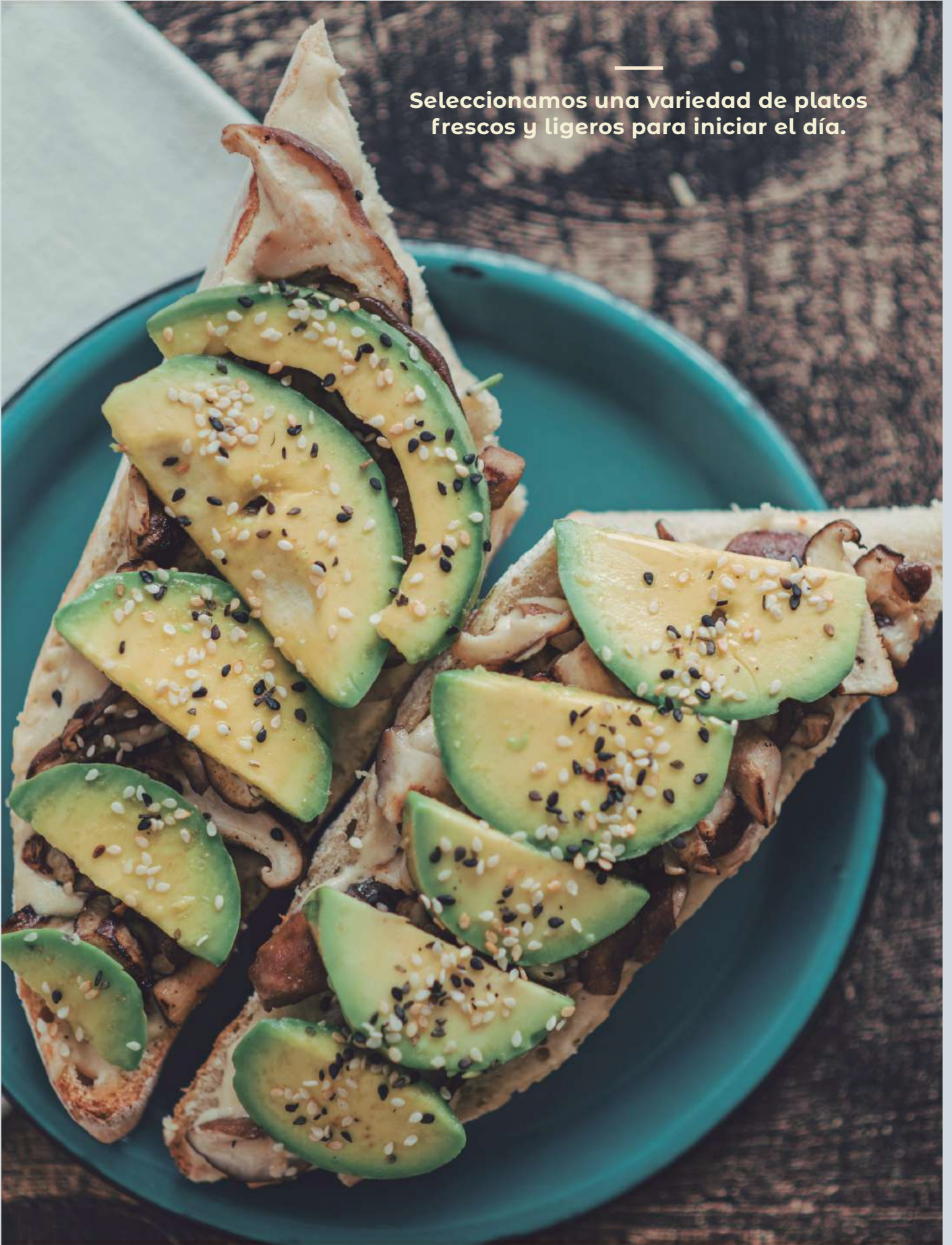
## LIGERO & TOSTADAS



- **Granola**, servida con frutas frescas y yogurt griego (contiene nueces) **15,7**  
*Pídela también con leche vegetal*
  - **Frutas frescas**, Piña / Papaya / Fresas & Arándanos **6,4**
  - **Tartine veggie**, baguette servida con hummus, aguacate, shiitakes salteados y ajonjolí **10,5**
  - **Tartines clásicas**, media baguette servida con mantequilla, mermelada o miel **5,9**
  - **Tartines marañela**, media baguette servida con mantequilla, crema esparcible de marañones y chocolate de origen **7,9**
  - **Tostadas francesas**, tajadas de pan brioche remojadas en una mezcla de leche, huevos y vainilla, caramelizadas y servidas con frutos rojos y miel **12,2**
- 
- 

---

Seleccionamos una variedad de platos  
frescos y ligeros para iniciar el día.



---

**Todas nuestras recetas están hechas con los huevos de nuestra 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 DE LA GRANJA LIBERTÉ



- **Huevos “signature”**, huevos horneados en una base de hojaldre con salsa napolitana, cebolla, tomate, espinaca baby y aguacate **15,9**
- **Huevos “Cocotte”**, huevos horneados en una base de hojaldre, con crema de leche, mantequilla de hierbas, queso y cebolla **14,9**
- **Huevos al gusto**, fritos o revueltos **8,5** / pericos **9,5**
- **“Croque Monsieur”**, Sándwich con pan molde suave y esponjoso, jamón york, queso gratinado y bechamel **16,5**
- **“Croque Madame”**, Sándwich con pan molde suave y esponjoso, jamón york, queso gratinado, bechamel y huevo frito **17,9**
- **B.L.T**, sándwich con pan blando de masa madre, huevos revueltos, tocineta crujiente, mayonesa, lechuga y tomate **14,9**



## Adiciones

• Mermelada	<b>2,9</b>	• Jamón york	<b>6,9</b>
• Mantequilla	<b>3,9</b>	• Tocineta crujiente	<b>6,9</b>
• Miel	<b>2,9</b>	• Shiitakes	<b>4,9</b>
• Aguacate	<b>2,2</b>	• Quesillo	<b>3,9</b>
• Huevo de la granja Liberté	<b>2,7</b>	• Queso de cabra	<b>6,9</b>

## Formule "Bonjour"



### COMBO 1

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

**\*No aplica para té chai**

**15,9**

### COMBO 2

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

• **\*No aplica para té chai**

**22,9**



## Formule "Bon Appétit"

### COMBO 1

- Crema del día (Zanahora o lentejas)
- Sándwich (Ibérico, Club Mistral de trucha o pollo)

**22,9**

### COMBO 2

- Crema del día (Zanahora o lentejas)
- Quiche ("Lorraine" o vegetariana)

**22,9**

### COMBO 3

- Hamburguesa o Sándwich
- Papas fritas
- Soda de flor de Jamaica

**24,9**

*limonada*

*papas fritas*

*Hamburguesa*



---

Nuestros sándwiches y hamburguesas están elaborados con la panadería del día y los preparamos con ingredientes de nuestros proveedores aliados.



---

# SÁNDWICH & HAMBURGUESAS

- **Club Mistral de pollo**, ciabatta con lomitos de pollo orgánico, queso parmesano, mayonesa, tocineta crujiente, aguacate, tomate y espinaca baby **16,9**
- **Club Mistral de trucha**, pan blando de masa madre, trucha ahumada, yogurt griego, aguacate, espinaca baby, tomate, almendras tostadas y hierbabuena **19,9**
- **Ibérico**, baguette con mantequilla, tomate y bondiola ahumada **15,9**
- **Roastbeef**, ciabatta con roastbeef, mostaza, mayonesa, lechuga, tomate, mantequilla de hierbas, cebolla y pepinillos **19,9**
- **Parisino del día**, baguette tradicional, jamón de París y mantequilla **14,2**
- **Hamburguesa de res**, pan blando de masa madre, carne de hamburguesa, tocineta crujiente, queso, lechuga y tomate **19,9**
- **Hamburguesa de falafels**, pan blando de masa madre, falafels de garbanzo, hummus, tomate y lechuga **16,4**
- **Vol - au - ven Bourguignon**, estofado de res en vino tinto servido con shiitakes y tocinetas en una base de hojaldre **29,9**



---





# QUICHES & ENSALADAS



- **“Quiche Lorraine”**, tarta salada a base de huevos y crema, tocineta y cebolla caramelizada.  
Servida con ensalada **13,4**
- **“Quiche Vegetariana”**, tarta salada a base de huevos y crema, espinaca, puerros y queso crema.  
Servida con ensalada **13,4**

## ENSALADA MISTRAL


1 base + 1 proteína + 2 acompañamientos **24,4**

- **Base**, mix de lechugas con cebollas confitadas, zanahoria, tomate cherry, aguacate y crutones de cereales, Servida con vinagreta de la casa 
  - **Proteína**, Escoge la que más te guste  
Trucha ahumada / Pollo / Falafel / Queso de cabra
  - **Acompañamiento**, Escoge la que más te guste  
Tocineta crujiente / Almendras / Shiitakes / Parmesano
- 

---

La quiche es un plato francés que no podía  
faltar en nuestro menú. Es nuestra opción  
ideal para cualquier momento del día.



A top-down photograph of a meal. In the foreground, a black speckled bowl is filled with a smooth, vibrant orange soup. A small sprig of green herb is garnishing the center of the soup. Three slices of rustic, golden-brown bread are tucked into the left side of the bowl. In the background, a wooden cutting board with a compass rose design holds a large sandwich. The sandwich is made with a long, crusty roll and is filled with sliced avocado, tomato, basil, and other ingredients. The entire scene is set on a dark, textured wooden surface.

Sopas al estilo "Grand Mère"  
con ingredientes naturales



# SOPAS & ALGO MÁS

- **Crema de lentejas**, crema vegana de lentejas y curry **11,1**
- **Crema de zanahorias**, crema vegana de zanahoria, jengibre y leche de coco **11,1**
- **Crema de tomates**, crema vegana de tomates rostizados, especias, ajo y pimienta **12,6**
- **Sopa de cebolla**, receta clásica con caldo de ternera y cebolla confitada. Gratinada con queso al horno **15,2**

## \*Servidas con crutones de cereales



- **Falafels**, 4 croquetas de garbanzo, perejil y especias. Acompañadas de hummus **13,9**
- **Hummus**, puré de garbanzos cocidos, zumo de limón, tajine, aceite de oliva y ajo. Servido con pan de cúrcuma **17,4**
- **Tabla Apéro**, roastbeef, bondiola ahumada, queso de cabra fresco, queso del caquetá, pepinillos, arándanos y mantequilla. Acompañado con baguette fresca **34,9**
- **Papas fritas Mistral**, (120gr)  
Pídelas con salsa de tomate, mayonesa o mostaza **6,9**





# BEBIDAS

## BEBIDAS CALIENTES

- Americano **4,8**
- Latte **6,9**
- Latte en leche vegetal **9,2**
- Espresso **4,5**
- Doble Espresso **5**
- Mocaccino **8,9**
- Mocaccino leche vegetal **9,9**
- Cappuccino **6,9**
- Cappuccino en leche vegetal **9,2**
- Macchiato **5,2**
- Macchiato en leche vegetal **5,5**
- Shot de leche de vaca **1,4**
- Shot de leche vegetal **2,1**



Nuestras bebidas están elaboradas con recetas que desarrollamos con nuestros proveedores aliados.

- **Chocolate Petits**, mezcla elaborada para Mistral con Disidente. En agua **6,9** / leche **7,9** / leche vegetal **8,9**
- **Chocolate Pur**, selección de origen Disidente sin azúcar. En agua **7,2** / leche **8,2** / leche vegetal **9,2**
- **Selección de té orgánicos**, negro, verde, o infusión **6,9**
- **Infusión Marroquí**, mezcla de jengibre y hierbabuena **5,9**
- **Chai**, mezcla de especias seleccionadas exclusivamente para Mistral. Pídelo caliente o frío. En leche **9,9** / leche vegetal **10,9**
- **Antídoto "Grand-Mère"**, mezcla caliente de naranja, miel y jengibre **7,9**
- **"Carré" de chocolate**, Chocolate de origen para acompañar tu bebida con un toque de dulce **3,2**



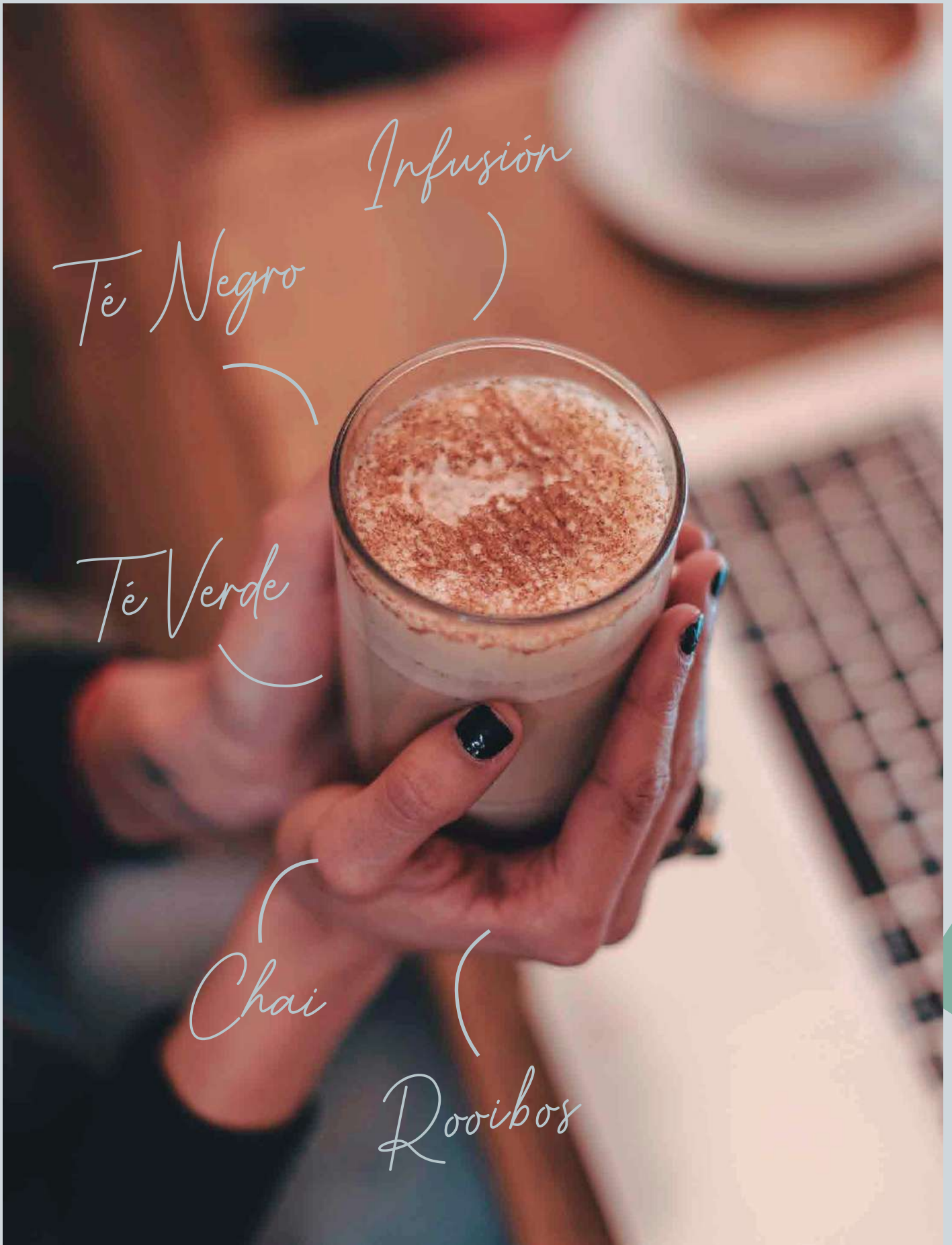
Infusión

Tè Negro

Tè Verde

Chai

Rooibos



---

## BEBIDAS FRÍAS

Jugo de naranja **8,5**

Jugo de mandarina **8,9**

Limonada natural **8,5**

Limonada de hierbabuena y jengibre **8,9**

Limonada de frutos rojos **8,9**

Jugo de mango / uva / maracuyá **8,2**

- **Lucy**, soda de limonada natural o acerezada **6,9**
- **Soda de flor de Jamaica**, refrescante soda natural saborizada con flor de jamaica de Tamandúa **8,5**
- **Matinal**, cóctel de jugo de naranja, maracuyá y banano **10,9**
- **Agua manantial Guacamaya**, con gas / sin gas (600ml) **6,1**
- **Cerveza nacional**, **8,5**
- **Cerveza artesanal**, **11,2**
- **Copa de vino orgánico francés**, Tinto / Blanco **19,9**  
\* Pregunta por nuestra selección de vinos por botella\*
- **Vino caliente**, mezcla de especias De Té En Té, vino tinto orgánico y un toque de naranja **37,9** (jarra)
- **Mimosa**, vino blanco orgánico y jugo de naranja **55,9** (jarra)
- **Pastis**, trago anisado de Marsella **17,9**

# DESPENSA

Encuentra productos de despensa para llevar a casa.

- Huevos Liberté x 5 unds **6,9**
- Huevos Liberté x 6 unds **7,9**
- Huevos Liberté x 15 unds **18,5**
- Mermelada El robledal x 600 gr **25,9**
- Mermelada El robledal x 280 gr **16,9**
  - Miel Honigtal x 300 gr **26,5**
  - Miel Honigtal x 1 kg **55,5**
    - Marañela **22,9**
- Café Mistral en grano o molido x 500 gr **39,9**
  - Yogurt griego x 500 gr **14,9**
  - Granola Mistral x 500 gr **30,9**
  - Vino Francés, *Blanco* **85** / *Tinto* **98**
    - Galletas para perro **5,5**
    - Bolsa de tela ilustrada **39,9**
      - Picante x 6 unds **51,9**
  - Barra de chocolate disidente x 40 gr **14,9**
    - Six pack de cerveza Diosa **61,9**

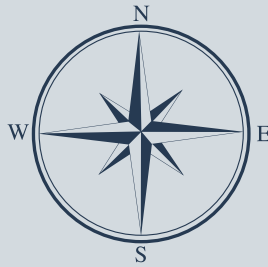
**Productos congelados**  
**[www.mistralencasa.com](http://www.mistralencasa.com)**







**MAPA DE NUESTRA HISTORIA**  
**EL PAN QUE NOS TRAJÓ HASTA AQUÍ**



Después de vivir varios años en Francia, volvimos a Colombia con una alacena llena de experiencias gastronómicas. Allí aprendimos a amasar con las manos, exploramos técnicas de pastelería, comprendimos el gusto de conversar horas alrededor de una mesa, descubrimos la tradición de una cultura que encuentra el momento de comer como uno de los más sagrados del día.

Fue así como nació Mistral y el interés de combinar elementos clásicos de la cocina francesa con ingredientes locales colombianos. El resultado es un menú de productos horneados y congelados que puedes llevar a tu mesa y dos sedes en Bogotá en donde un pan, un café o un antojo, merecen el placer de ser saboreados con todos los sentidos.

**Bon appétit!**

Depuis 2016

