

# 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	\$9.900
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

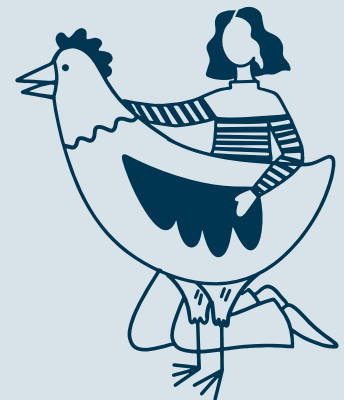
**B.L.T**, sándwich con pan blando de masa madre, huevos revueltos, tocineta crujiente, mayonesa, lechuga y tomate. \$17.900

**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

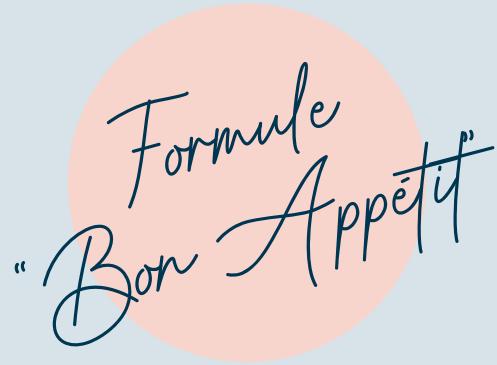
🥜 **'Tartines' veggie**, baguette servida con hummus, setas y aguacate. \$12.000

**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



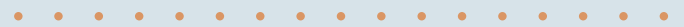


---

## 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 té, 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

