

Recién horneados

Chausson, croissant de almendras, dedito de queso, kouign amann **\$9.900**
Croissant **\$4.500**
Pan de chocolate **\$6.200**
Pan de chocolate con almendras **\$11.200**

Postres

Crêpe *au sucre* **\$6.900** *arequipe o marañela* **\$8.900**
Éclair, muffins, volcán de chocolate **\$8.900**

Otros

Falafels **\$13.500**
Pizza del panadero **\$11.200**
Quiches **\$13.400**
Tartine nórdica de trucha **\$23.900**
Tartine raclette **\$20.900**
Tortilla de papa **\$13.500**

Sándwiches

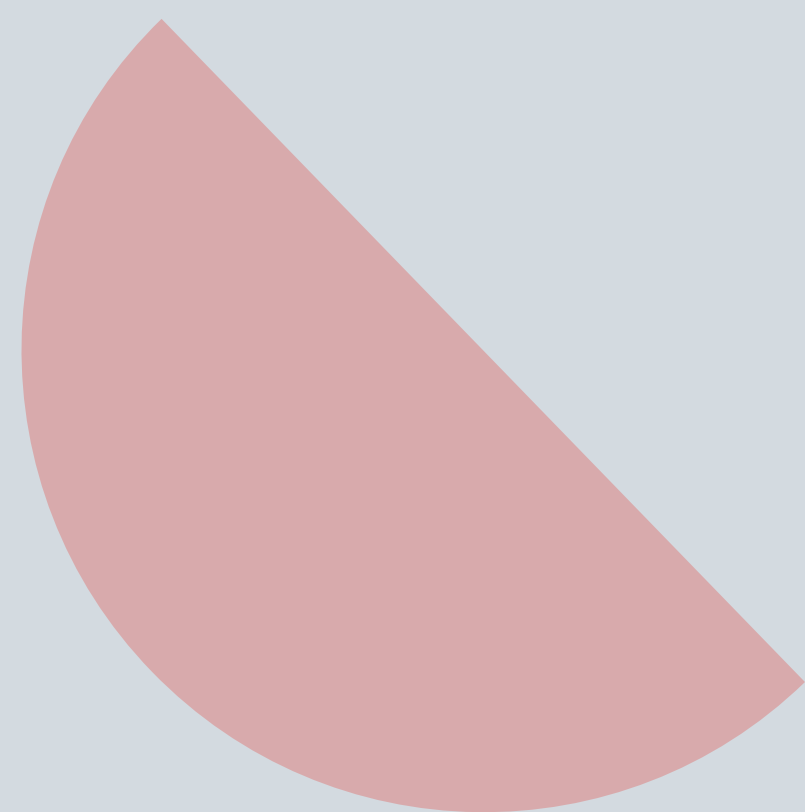
Campesino, frenchy, club de pollo **\$23.900**
Vegano de falafel **\$20.900**
Croque monsieur, sándwich ibérico, parisino del día **\$17.900**

Tablas

Quesos o charcutería **\$29.900**
Tabla mixta **\$38.000**
Tabla veggie **\$27.900**

Bebidas

Agua *con/sin gas* **\$6.100**
Limonada Lucy *natural/cerezada* **\$6.900**
Kombucha **\$10.000**
Americano **\$4.800**
Capuccino **\$6.900**, *leche vegetal* **\$9.200**
Chocolate Mistral **\$6.900**
Espresso **\$4.500** *doble* **\$5.000**
Infusión **\$6.900**
Latte **\$6.900**, *leche vegetal* **\$9.200**



TINTOS

Syrah, Merlot, Tempranillo **\$75.900**
Blend (Château, Pesquié, Provence) **\$95.000**

BLANCOS

Chardonnay, Verdejo **\$75.900**
Riesling (Hiedler, Kamptal) **\$109.900**
Viognier, Chardonnay **\$79.900**
Guerrieri **\$95.000**

ESPUMOSOS

Langlois (Crémant de la Loire) **\$139.900**

ROSADOS

Blend (Château, Pesquié, Provence) **\$95.000**

COPA DE VINO *blanco/tinto* **\$19.900**



Menú

Mistral®