



Gurús

Normandía | Floresta | Castellana

 guruspanaderia 

# Desayunos

## Calentados



### Paisa

Típico antioqueño con frijol, plátano, chicharrón y arroz \$8.200



### De la Casa

Pasta con pollo y carne, papita criolla mezclada con arroz \$8.400



### Ranchero

Lentejas con salchicha ranchera arroz y trozos de papa \$8.800

## Calentado Gurús

Tu favorito acompañado de carne en bistec \$12.700

## Huevos

### Campesinos

Trozos de pollo con maíz tierno gratinados \$7.000

### Texanos

Tocineta en trozos y maíz \$8.500

### Todoterreno

Jamón, salchicha y con queso fundido \$8.900

### Rancheros

Salchicha ranchera y queso \$6.900

### Con Arroz

Un buen dúo \$3.700

### Omelette

MUNICH: Jamón de Pavo, espinaca y queso campesino

\$9.500

GRANJERO: Salchicha, maíz tierno y queso.

\$10.600



Fritos, Revueltos o Pericos \$2.800



### Changua Boyacense

Con todo el sabor de la almojábana típica y trozos de queso \$7.100

### Changua

A base de leche con huevos y trozos de calado \$4.500

### Tamal

Al mejor estilo tolimense \$6.800

### Bistec a Caballo

Carne en bistec, arroz y huevo \$ 8.500

### Caldo de Costilla

El Tradicional \$4.900

### Caldo Montañero

Caldo con costilla y huevo \$5.500

### Caldo de Parajilla

Arveja, papa criolla y pajarilla \$5.400



### Caldo de Pescado

\$7.200



### Crepsadilla Ahumada

Crepe relleno de jamón ahumado, queso doble crema y tortilla de huevo \$9.800



### Crepsadilla Breton

Crepe con tocineta, huevos fritos, salsa de la casa y parmesano \$9.600

# Sandwiches - Fuertes

## Sandwiches



### Gurús

Pernil de cerdo y jamón de cordero ahumado con verduras, queso mozzarella en pan francés

\$9.900

### Alemán

Pernil de cerdo con queso mozzarella, verduras en pan baguete de finas hierbas \$7.200

### Criollo

Pechuga de pollo con queso doble crema ,huevos de codorniz , verduras en pan blando.

\$8.800



### Pollo BBQ

Pechuga en salsa BBQ con triple queso doble crema, en pan blandito.

\$7.200



### Berlín

Jamón de pavo con queso mozzarella, lechuga y tomate fresco en pan hojaldrado .

\$9.400

### Pavo Ligero

Jamón de pavo con queso crema, verduras en pan integral.

\$7.200

## Pannecook



Mogollas francesas rellenas de sabor, acompañadas de ensalada



### Pollo y Champiñones

\$11.800

### Boloñesa

Spaghuetti con carne boloñesa \$12.200

## Crepes



### Pollo y Champiñones

Acompañado con tajadas de pan \$11.600

### Pollo Teriyaki

\$12.400

### Stroganoff

Lomo en tiras con champiñón \$14.700

### Carbonara

Pollo y tocineta \$12.600

### Ternera

\$14.300



### Cordon Blue

Pollo con tiras de jamón ahumado, queso, trozos de pan y ensalada \$12.800

### Pollo y Tocineta

Pollo con tiras de jamón ahumado, queso, trozos de pan y ensalada \$12.600

### Mexicana

Carne molida en salsa mexicana acompaña de nachos, lechuga, tomate y trozos de aguacate \$12.700



# Antojos

## Postres



**Milhoja**  
\$3.300

**Tiramisú**

\$3.600

**Chocoflan**

\$4.200

**Merengón**

\$4.500

**Esponjado**

\$3.200

**Petites**

\$5.300

**Chessecake  
de Oreo**

\$5.300



**Braza de Reina**

\$3.000

**Tarleta de Frutas**

\$4.400

**Leche Asada**

\$3.000

**Chessecake**

Limón \$3.600

Arequipe \$3.600

Frutos Rojos \$3.000

Frutos Amarillos \$3.000

**Indulgencia**

Enducado con stevia \$3.000

## Tortas

**Mazorca**

\$2.400

**Zanahoria Chai**

\$4.500

**Naranja Amapola**

\$3.000

**Ciruela**

\$3.000

**Manzana Crumble**

\$4.500

**Brownie**

\$2.900

**Almojábana**

\$4.500



**Galletas**

Alfajor \$1.200

Coquito \$1.500

Red Velvet \$2.700

Liviana \$1.000

Granola y Nuez \$1.800



**Almojabana**

\$1.700

**Pan de Yuca**

\$2.100

**Arepa de Maiz y  
Queso**

\$1.900

## Hojaldres

**Corazón  
Chocolate**

\$2.000

**Corazoncito**

\$1.000

**Bocadillo y  
Queso**

\$1.700

**Bocadillo**

\$1.000

**Pastel de  
Carne**

\$2.900

**Pastel de Pollo**

\$2.900

**Pastel  
Hawaiano**

\$2.400

**Palito de Queso**

\$1.500

**Pan de  
Chocolate**

\$1.900



**Croissant**

Queso \$1.400

Jamón y Queso \$1.900

Bocadillo y

Queso \$1.700

**Quesitas**

Cubierta y rellena de

Queso

\$1.900

**Pan Moka**

Fusión de café y

chocolate cubierta de

galleta.

\$2.500

Nuestras vitrinas cambian constantemente, acercate y antójate de las diferentes opciones que tenemos para ti

# Frutas-Helado

## Ensalada Liviana

Con yogurth baja en grasa sin azúcar, queso campesino y miel  
\$7.500



## Ensalada de Frutas

Coctel de papaya, banano, fresa, mango, manzana, melocotón, uva y melón cubierto con crema, queso campesino y salsa de mora  
\$7.100

## Ensalada de Frutas con Helado

Helado de Fresa, Chocolate o Vainilla \$8.400

## Porción de Fruta

Melón, papaya y banano  
\$3.800

## Salpicón

\$3.500  
Con Helado \$4.500

## Malteadas

### Banano y Caramelo

\$6.500

### Merengue y Frutos Rojos

\$6.500

### Oreo

\$7.800

### Maracuya y Leche Condensada

\$7.000

### Fresa- Vainilla Chocolate

\$5.800



## Parfait

Yogurth de melocotón bajo en grasa, sin azúcar con capas de granola artesanal, fresa, banano y un toque de miel en la cima \$6.300



# Helados

## Brownie con Helado

Brownie caliente con centro de arequipe, cobertura de chocolate acompañado de tu sabor de helado favorito.  
\$6.200

## Copa Primavera

Copa de helado con trozos de fresa y melocotón con helado con vainilla, sellado con crema chantilly y cereza.  
\$6.800



## Pavlova de Frutos Rojos

Caja de merengue rellena de chantilly con salsa de frutos rojos y helado de vainilla en la cima.  
\$7.500

## Capricho de Maracuyá

Galleta crocante con helado de vainilla, trozos de melocotón y fresa, acompañado de dulce de maracuyá  
\$6.500



## Torta con Helado

Pregunta por nuestra torta Gourmet del día (arequipe, chocolate, canela, almojabanada entre otras) acompañado de tu sabor de helado favorito.  
\$6.900

## Baltazar

Copa de helado con capas de Brownie de chocolate y Arequipe en trocitos intercalado con helado con chocolate o vainilla, sellado con crema chantilly y cereza.  
\$6.300



# Bebidas Naturales

## Jugos Naturales

<b>Naranja</b> \$3.200	<b>Mandarina</b> \$4.000
<b>Crema de Naranja</b> \$4.000	<b>Mora</b>
<b>Sorbete</b> \$3.700	<b>Fresa</b>
<b>Naranja</b>	<b>Piña</b> \$3.600
<b>Papaya</b> \$3.800	<b>Guanábana</b>
<b>Naranja</b>	<b>Lulo</b>
<b>Zanahoria</b> \$3.800	<b>Mango</b>
	<b>Melón</b>
	<b>Maracuya</b>
	<b>Durazno</b> \$4.300

## Kumis de la Casa

\$2.600

## Avena de la Casa

\$2.900

## Limonada

Natural  
Hierbabuena  
Cerezada  
\$3.000

## Té de Limón

\$2.900

## Milo Frío

\$3.200

## Agua en Botella

\$2.000



## Smoothie Frutos del Bosque

Batido a base de yogurth bajo en grasa, mezclado con fresa, mora y agraz natural \$ 5.500

## Fredo

Café con helado de vainilla \$6.500

## Ice Mocachino

Café helado con chocolate y chantilly \$6.500.



## Capuchino



### Tentación

Arequipe y Chocolate  
\$3.800

### Tayrona

Leche Condensada, crema chantilly y coco  
\$4.200

### Macadamia

\$3.800

### Escoces

Crema de Whisky  
\$4.000

### Italiano

Amareto \$5.200

## Aromatica Tropical

\$1.800

## Aromatica Frutos Rojos

\$2.000

## Latte Vainilla

\$2.800

## Chai Latte

Té con especias \$4.500

## Agua de Panela

\$2.000

## Milo Caliente

\$3.300



## Chocolate Monserrate

Con queso campesino artesanal y almojábana  
\$5.400

## Café

\$1.500

## Perico

\$1.200

## Té

Agua \$1.500  
Leche \$1.800

## Tinto Campesino

Con Panela \$1.600

## Tinto

\$1.000

## Expresso

\$2.000

## Chocolate

\$2.200

## Caramel Supremo

Arequipe, caramelo y crema chantilly \$4.300

## Moka Supremo

Chocolate crema chantilly  
\$4.500



## Chocolate Suizo

Suave chocolate caliente con marmelos \$4.900

