

# 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	<b>\$12.900</b>
Baguette multigranos	<b>\$5.900</b>
Baguette tradicional	<b>\$3.800</b>
Brioche	<b>\$14.900</b>
Pan de centeno	<b>\$7.900</b>
Ciabatta	<b>\$4.600</b>
Pan de cúrcuma	<b>\$6.400</b>
Masa madre	<b>\$11.200</b>
Pan de nueces y arándanos	<b>\$12.900</b>
Pan de hamburguesa x 3 uds.	<b>\$6.800</b>

.....

*Pide cualquiera de nuestros panes a la mesa  
con adición de mantequilla o mermelada.*

---

---

# RECIÉN HORNEADOS

---

Croissant sencillo	<b>\$4.500</b>
Pain au chocolat	<b>\$6.200</b>
Croissant de almendras	<b>\$9.000</b>
Pan de chocolate y almendras	<b>\$10.900</b>
Croissant de queso	<b>\$8.200</b>
Croissant de jamón y queso	<b>\$9.900</b>
Croissant de temporada	<b>\$14.500</b>
Dedito de queso	<b>\$8.900</b>
Hojaldre de temporada	<b>\$10.900</b>



---

**'Chausson' de frutos rojos**, *hojaldre relleno de frutos rojos con corteza caramelizada y crujiente.* **\$7.900**

**Kouign amann**, *hojaldre caramelizado relleno de arequipe de búfala.* **\$7.900**

**Pizza del panadero**, *ciabatta con salsa napolitana, queso, rodajas de tomates y finas hierbas.* **\$11.200**

---



## PASTELERÍA

Brownie sin gluten	<b>\$8.900</b>
Cheesecake de frutos rojos	<b>\$13.900</b>
Cookie	<b>\$6.300</b>
Éclair de chocolate	<b>\$8.900</b>
Muffin de banano	<b>\$6.900</b>
Muffin vegano	<b>\$6.900</b>
Pastelería de temporada	<b>\$9.900</b>
Postre sin gluten	<b>\$2.900</b>
Volcán de chocolate	<b>\$8.100</b>
Tarta de chocolate sin gluten	<b>\$13.900</b>

---

---

*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

---

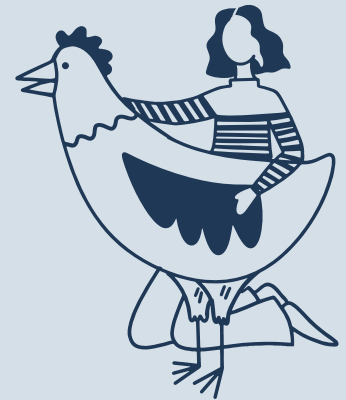
**B.L.T.**, sándwich con pan blando de masa madre, huevos revueltos, tocineta crujiente, mayonesa, lechuga y tomate. **\$14.900**

**Huevos 'cocotte'**, huevos horneados con crema de leche, mantequilla de hierbas, queso y cebolla. **\$14.900**

**Huevos 'signature'**, huevos horneados en una base de hojaldre con salsa napolitana, cebolla, tomate, espinaca baby y aguacate. **\$15.900**

---

Huevos fritos	<b>\$8.500</b>
Huevos revueltos	<b>\$8.500</b>
Huevos pericos	<b>\$9.500</b>



## Adiciones

Aguacate	<b>\$2.200</b>
Canasta de hojaldre	<b>\$5.900</b>
Huevo 'Liberté'	<b>\$2.700</b>
Queso cremoso francés	<b>\$6.900</b>

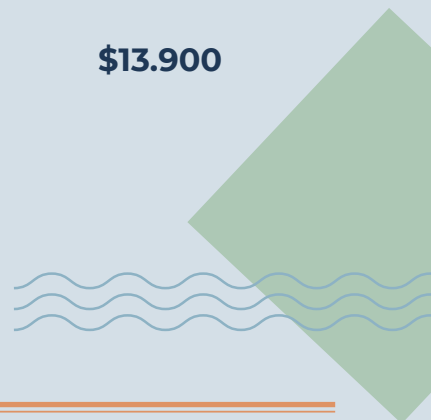
Quesillo	<b>\$3.900</b>
Marañela	<b>\$4.900</b>
Mermelada	<b>\$2.900</b>
Miel	<b>\$2.900</b>
Jamón York	<b>\$6.900</b>
Setas	<b>\$3.900</b>
Tocineta	<b>\$6.900</b>
Mantequilla	<b>\$3.900</b>

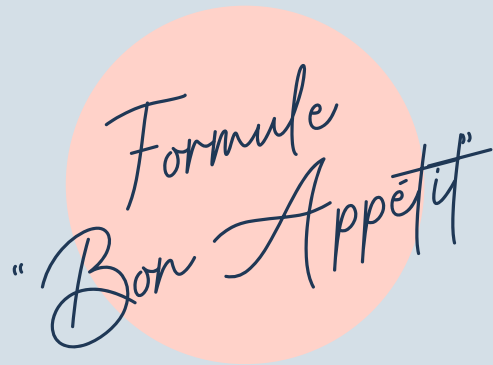
---



# Desayunos

<b>Frutas frescas,</b> <i>piña / papaya / fresas y arándanos.</i>	<b>\$6.400</b>
<b>Granola,</b> <i>servida con frutas frescas y yogur griego (contiene nueces). Pídela también con leche vegetal.</i>	<b>\$15.700</b>
<b>'Tartines' clásicas,</b> <i>baguette servida con mantequilla, mermelada o miel.</i>	<b>\$5.900</b>
<b>'Tartines' de marañela,</b> <i>baguette servida con mantequilla, crema esparcible de marañones y chocolate de origen.</i>	<b>\$7.900</b>
<b>'Tartines' veggie,</b> <i>baguette servida con hummus, setas y aguacate.</i>	<b>\$10.500</b>
<b>Tostadas francesas,</b> <i>tajadas de pan brioche remojadas en una mezcla de leche, huevos y vainilla, caramelizadas y servidas con frutos rojos y miel.</i>	<b>\$12.200</b>
<b>'Tartines' de temporada,</b> <i>pregunta por el sabor del mes. Sujeto a disponibilidad.</i>	<b>\$13.900</b>





### COMBO 1

Bebida caliente\*  
Croissant o pan de chocolate  
Frutas frescas

**\*No aplica para té chai**

**\$15.900**

### COMBO 2

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

**\*No aplica para té chai**

**\$22.900**

### COMBO 1

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

**\$22.900**

### COMBO 2

Crema del día  
(zanahoria o lentejas)  
Quiche  
(‘Lorraine’ o de espinaca)

**\$22.900**

### COMBO 3

Hamburguesa o Sándwich  
Papas fritas  
Soda de flor de Jamaica

**\$24.900**

### COMBO 4

Plato especial  
Soda de flor de Jamaica

**\$33.900**

**\* Con jugo natural o soda 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. **\$13.400**

**Quiche 'Lorraine'**, tarta salada a base de huevos y crema, tocineta y cebollas caramelizadas. Servida con ensalada. **\$13.400**

**Quiche de espinaca**, tarta salada a base de huevos y crema, espinaca, puerros y queso crema. Servida con ensalada. **\$13.400**

**Crema de zanahoria y jengibre**, crema vegana de zanahoria, jengibre y leche de coco. **\$11.100**

**Crema de lentejas**, crema vegana de lentejas y curry. **\$11.100**

**Sopa de cebolla**, receta clásica con caldo de ternera y cebollas confitadas. Gratinada con queso al horno. **\$15.200**

**Crema de tomates**, crema vegana de tomates rostizados, especias, ajo y pimienta. **\$12.600**

**Sopa de temporada**, pregunta por el sabor del mes. Sujeto a disponibilidad. **\$11.900**

---

---

*Nuestros sándwiches y hamburguesas están elaborados con la panadería del día y los preparamos con ingredientes de proveedores locales artesanales.*



---

# SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

<b>Club Mistral de pollo</b> , <i>ciabatta con lomos de pollo orgánico, queso parmesano, mayonesa, tocineta crujiente, aguacate, tomate y espinaca baby.</i>	<b>\$16.900</b>
<b>Club Mistral de trucha</b> , <i>pan blando de masa madre, trucha ahumada, yogur griego, aguacate, espinaca baby, tomate, almendras tostadas y hierbabuena.</i>	<b>\$19.900</b>
<b>Croque Madame</b> , <i>sándwich con pan molde suave y esponjoso, jamón york, queso gratinado, bechamel y huevo frito.</i>	<b>\$17.900</b>
<b>Croque Monsieur</b> , <i>sándwich con pan molde suave y esponjoso, jamón york, queso gratinado y bechamel.</i>	<b>\$16.500</b>
<b>Hamburguesa de falafels</b> , <i>pan blando de masa madre, falafels de garbanzo, hummus, tomate y lechuga.</i>	<b>\$16.400</b>
<b>Hamburguesa de res</b> , <i>pan blando de masa madre, carne de hamburguesa, tocineta, queso, lechuga y tomate.</i>	<b>\$19.900</b>
<b>Sándwich ibérico</b> , <i>baguette con mantequilla, tomate y bondiola ahumada.</i>	<b>\$15.900</b>
<b>Sándwich parisino</b> , <i>baguette con mantequilla y jamón de París.</i>	<b>\$14.200</b>
<b>Sándwich de roastbeef</b> , <i>pan ciabatta con roastbeef, mostaza, mayonesa, lechuga, tomate, mantequilla de hierbas, cebolla y pepinillos.</i>	<b>\$19.900</b>
<b>Sándwich de temporada</b> , <i>pregunta por el sabor del mes. Sujeto a disponibilidad.</i>	<b>\$18.900</b>

---

## 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. **\$26.900**

**Vol-au-vent Bourguignon**, Estofado de res en vino tinto servido con setas y tocineta en una base de hojaldre. **\$29.900**

**Veggie de temporada**, pregunta por el sabor del mes.  
Sujeto a disponibilidad. **\$27.900**

**Ensalada Mistral**, 1 base + 1 proteína + 2 acompañamientos: **\$24.400**

• **Base:** mix de lechugas con cebollas confitadas, zanahoria, tomates cherry, aguacate y crutones de cereales, servida con vinagreta de la casa

• **Proteína:** escoge la que más te guste:  
trucha ahumada / pollo / falafels / queso cremoso francés

• **Acompañamiento:** escoge la que más te guste:  
tocineta crujiente / almendras / setas / parmesano

---

## COMPLEMENTOS

---

**Falafels**, 4 croquetas de garbanzo, perejil y especias.  
Acompañadas de hummus. **\$13.900**

**Papas Mistral**, papas a la francesa, caseras con un toque de finas hierbas. **\$6.900**

**Mix verde**, mezcla de lechugas frescas y vinagreta. **\$6.900**

### Centros de mesa

**Hummus**, puré de garbanzos cocidos, zumo de limón, tahine, aceite de oliva y ajo. Servido con pan de cúrcuma. **\$17.400**

**Tabla Apéro**, roastbeef, bondiola ahumada, queso cremoso francés, quesillo, pepinillos, arándanos y mantequilla. Acompañado con baguette fresca. **\$34.900**

**Tabla Apéro veggie**, selección de productos veganos para compartir. Acompañado con baguette fresca. **\$29.000**





---

## CAFÉ

---

Americano	<b>\$4.800</b>
Capuccino	<b>\$6.900</b>
Capuccino en leche vegetal	<b>\$9.200</b>
Espresso	<b>\$4.500</b>
Doble espresso	<b>\$5.000</b>
Flat white	<b>\$5.900</b>
Flat white en leche vegetal	<b>\$7.900</b>
Latte	<b>\$6.900</b>
Latte en leche vegetal	<b>\$9.200</b>
Macchiato	<b>\$5.200</b>
Macchiato en leche vegetal	<b>\$5.500</b>
Mocaccino	<b>\$8.900</b>
Mocaccino en leche vegetal	<b>\$9.900</b>



*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 **\$9.900** / leche vegetal **\$10.900**

**Dirty Chai**, nuestro té chai con doble espresso.  
Leche **\$12.900** / leche vegetal **\$13.900**

**Chocolate 'petits'**: agua **\$6.900** / leche **\$7.900** / leche vegetal **\$8.900**

**Chocolate 'Pur'**: agua **\$7.200** / leche **\$8.200** / leche vegetal **\$9.200**

**Infusión marroquí**, mezcla de jengibre y hierbabuena **\$5.900**

**Antídoto 'Grand Mère'**, mezcla caliente de naranja, miel y jengibre **\$7.900**



---

Infusión selección Mistral	<b>\$6.900</b>
Té negro	<b>\$6.900</b>
Té verde	<b>\$6.900</b>
Bebida caliente de temporada	<b>\$10.900</b>

---

# BEBIDAS FRÍAS

Agua manantial Guacamaya con gas / sin gas (600 ml.)	<b>\$6.100</b>
Jugo de naranja	<b>\$8.500</b>
Jugo de mandarina	<b>\$8.900</b>
Jugo de mango / uva / maracuyá	<b>\$8.200</b>
Limonada natural	<b>\$8.500</b>
Limonada de pepino	<b>\$8.900</b>
Limonada de hierbabuena y jengibre	<b>\$8.900</b>
Limonada de frutos rojos	<b>\$8.900</b>
Cóctel matinal	<b>\$10.900</b>
Soda flor de jamaica	<b>\$8.500</b>
Soda Lucy natural / cerezada	<b>\$6.900</b>



## Adiciones

Michelada	<b>\$1.600</b>
Shot de leche	<b>\$1.400</b>
Shot de leche vegetal	<b>\$2.100</b>
Vaso de leche	<b>\$4.200</b>
Vaso de leche vegetal	<b>\$4.900</b>
Zumo de limón	<b>\$1.200</b>

---

# CERVEZA, JARRAS & VINOS

---

Cerveza artesanal IPA	<b>\$14.400</b>
Cerveza artesanal rubia	<b>\$11.200</b>
Cerveza Club Colombia	<b>\$8.500</b>

---

Jarra de mimosa	<b>\$55.900</b>
Jarra de vino caliente	<b>\$37.900</b>
Jarra de refajo mónaco	<b>\$18.900</b>

---

Copa de vino blanco	<b>\$19.900</b>
Copa de vino tinto	<b>\$19.900</b>
Botella de vino rosado	<b>\$75.900</b>

## **Botella de vino blanco:**

Chardonnay	<b>\$75.900</b>
Le Paradou	<b>\$79.000</b>

## **Botella de vino tinto:**

Terrasses Pesquié	<b>\$95.000</b>
Syrah	<b>\$75.900</b>
Merlot	<b>\$75.900</b>



DEPUIS 2016

