

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

.....

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

RECIÉN HORNEADOS

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



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

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.



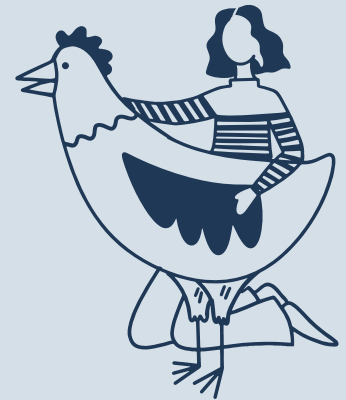
HUEVOS LIBERTÉ

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	\$8.500
Huevos revueltos	\$8.500
Huevos pericos	\$9.500



Adiciones

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

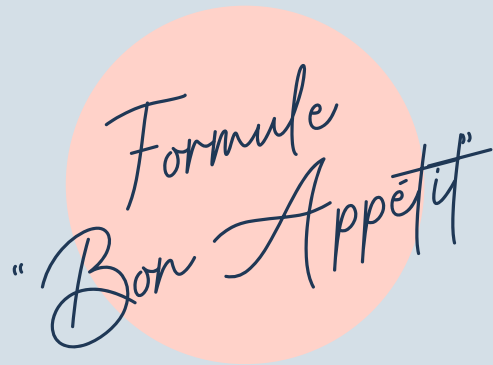
Quesillo	\$3.900
Marañela	\$4.900
Mermelada	\$2.900
Miel	\$2.900
Jamón York	\$6.900
Setas	\$3.900
Tocineta	\$6.900
Mantequilla	\$3.900



Desayunos

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





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, crema, tocineta y cebollas caramelizadas. Servida con ensalada. **\$13.400**

Quiche de espinaca, tarta salada a base de huevos, 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

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

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. Acompañada con baguette fresca. **\$34.900**

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





CAFÉ

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



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	\$6.900
Té negro	\$6.900
Té verde	\$6.900
Bebida caliente de temporada	\$10.900

BEBIDAS FRÍAS

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



Adiciones

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

CERVEZAS, JARRAS & VINOS

Cerveza artesanal IPA	\$14.400
Cerveza artesanal rubia	\$11.200
Cerveza Club Colombia	\$8.500

Jarra de mimosa	\$55.900
Jarra de vino caliente	\$37.900
Jarra de refajo mónaco	\$18.900

Copa de vino blanco	\$19.900
Copa de vino tinto	\$19.900
Botella de vino rosado	\$75.900

Botella de vino blanco:

Chardonnay	\$75.900
Le Paradou	\$79.000

Botella de vino tinto:

Terrasses Pesquié	\$95.000
Syrah	\$75.900
Merlot	\$75.900



DEPUIS 2016

