

## APÉRO PARA COMPARTIR

**Tabla de Charcutería** De Joyería Gastronómica con "saucisson fuet", jamón de París, paté "Caillette à la provenzal", mantequilla, zanahorias y rábanos encurtidos, aceitunas, baguette y foccacia **29,9**

**Tabla de quesos** 100% colombianos con San-Ubatense, Tausavita de vaca & cabra, Gouda del altiplano, zanahorias encurtidas, almendras, arándanos, chutney de uchuvas, baguette & focaccia **29,9**

**Tabla mixta** Con Brie de Ubaté, Gouda con pimienta del Putumayo, "saucisson fuet", jamón de París, paté "Caillette à la provenzal", zanahorias y rábanos encurtidos, aceitunas, chutney de uchuvas, baguette y foccacia **37**

## SÁNDWICHES

**Medina** Baguette con salsa pomodoro y Merguez (salchicha de cordero al estilo marroquí) échalotes, mayonesa casera y perejil fresco **21,9**

**Viva la Mamma** Focaccia con nuestro prosciutto colombiano, queso fresco Pote, miel, rúgula y un toque de aceite de avellanas **26,9**

**Frenchy** Baguette con mantequilla, jamón de París, tomates, lechuga y "cornichons" **22,9**

**Campesino** Focaccia, paté de la casa, pepinillos, rúgula, échalotes y un toque de aceite de oliva **23,9**

**Auténtico** Focaccia, gouda del altiplano, pimentones y berenjanas asados, lechuga y almendras tostadas **21,9**

## TARTINES

**Raclette** Baguette, jamón de París, pepinillos, queso raclette derretido y cebollín **20,9**

**Nórdica** Focaccia con salmón ahumado de la casa, yogur griego, hinojo, aguacate, un toque de aceite de oliva y limón **21,9**

**Don vegano** Focaccia con salsa pomodoro, shiitakes al horno, zanahorias encurtidas, rúgula orgánica, almendras tostadas y un toque de aceite de almendra **18,9**

**Monsieur Seguin** Baguette, tomates cherries, hinojo, queso fresco de cabra, almendras tostadas, un toque de vinagre de dátiles y aceite de almendras **21,9**

**Cesare** Focaccia, bresaola de res, queso Tausavita de vaca, cebolla asada, rúgula y pesto de aguacate **21,9**

Síguenos en instagram

@mistral.co

@joyeriagastronomica

*Mistral*<sup>®</sup>



## FAIT MAISON

**Salchipapas en raclette** Papas al horno, salchicha IPA (malta y cerveza), tocineta ahumada de la casa y queso raclette derretido **27,9**

**Kefta maison** Albóndigas de cordero al estilo mediterráneo con yogur griego, salsa pomodoro, yerbabuena y un toque de sumac. Servido con foccacia **31,9**

**Perigoudine** Tortilla de papa con trufa negra del Périgord acompañado de una ensalada fresca y vinagreta de sidra **23,9**

**Escargots à la bourguignone** Clásicos caracoles franceses al horno en mantequilla de hierbas, échalotes, ajo y perejil, servido sobre focaccia **35,9**

**Cacerola de queso** Brie 100% de Ubaté al horno, con manzanas caramelizadas, almendras tostadas, mermelada de uchucas y baguette **26,9**

## CRÊPES

**Arequipe** Rellena de arequipe de búfala **7,9**

"**Au sucre**" Rellena de azúcar y limón **5**

"**Suzette**" Clásica receta de crepes flambeada con naranja y ron **11,9**

**Marañela** Rellena de crema de marañón y chocolate de origen **11,9**

**Citron** Rellena de miel y azúcar **7,9**

**Affogato:** Doble espresso y helado flor de latte **9**

**Verrine du jour:** Pregunta por nuestro postre del día **12**

Síguenos en instagram

@mistral.co

@joyeriagastronomica

*Mistral*<sup>®</sup>



	COPA	BOTELLA
<b>VINOS ESPUMANTES</b>		
Brut Guerrieri, Marche, blend (Ita.)		109
Crémant de la Loire- Langlois (Fra)		139,9
<b>VINOS ROSADOS</b>		
Ch L'Escarelle, Mediterraneo, blend (Fr)	17,9	75,9
Ch Pesquie, Provence, blend (Fr)	17,9	79
<b>VINOS BLANCOS</b>		
Les Grains, Provence, chardonnay (Fr)	17,9	75,9
Le Paradou, Provence viognier (Fr)	17,9	79
Ch Pesquie, Provence, chardonnay (Fr)	17,9	79
Mocen, Rueda, verdejo (Es)	17,9	75,9
La Val, Rias Baixas, albariño (Es)	21,9	94,9
Hiedler, Kamptal, güner veltiner (Aus)	21,9	94,9
Hiedler, Kamptal, riesling (Aus)		109
Guerrieri, Marche, blend (Ita.)	21,9	94,9
<b>VINOS TINTOS</b>		
Les Grains, Provence, syrah (Fra)	17,9	75,9
Les Grains, Provence, merlot (Fra)	17,9	75,9
Ch Pesquie, Provence, blend (Fra)	22	95
Damana Cinco, Rivera del Duero, tempranillo (Es)	21,9	94,9
Marques de Reinosa, Rioja, tempranillo (Es)	17,9	75,9
Guerrieri, Sangiovese, blend (Ita.)	17,9	79,9
<b>BEBIDAS CALIENTES</b>		
Espresso <b>3,9</b> Doble <b>4,4</b>		
Americano <b>3,9</b>		
Capuccino <b>5,9</b>		
Latte <b>5,9</b>		
Té (negro, verde, infusión) <b>6,2</b>		
Chocolate Mistral o chocolate sin azúcar <b>6,9</b>		
Mocaccino <b>7,9</b>		
<b>BEBIDAS FRÍAS</b>		
Agua con gas o sin gas <b>5,9</b>		
Soda Lucy <b>6,5</b>		
Cerveza Macha <b>10,5</b>		
Cerveza Hopulus <b>12</b>		
Cerveza nacional <b>7,9</b>		
Pastis <b>17,9</b>		
Kombucha de té en té <b>9</b>		

Síguenos en instagram

@mistral.co

@joyeriagastronomica

*Mistral*<sup>®</sup>



# PRODUCTOS JOYERÍA GASTRONÓMICA

## PARA LLEVAR O CONSUMIR AQUÍ

Brie 120 gr <b>15</b>	Trilogía de Fuets (cerdo, chorizo, pato) <b>25</b>
Brie Trufado 130 gr <b>30</b>	Merguez de Cordero 300 gr <b>30</b>
San-Ubatense 120 gr <b>15</b>	Rillettes de pato confitado 200 gr <b>45</b>
Tausavita Vaca 250 gr <b>25</b>	Terrine de Foie-gras 100% 180 gr <b>110</b>
Gouda natural 250 gr <b>25</b>	Jamón de París 160 gr <b>25</b>
Gouda trufa negra 250 gr <b>35</b>	Salmón Ahumado 100 gr <b>20</b>
Gouda pimienta negra del Putumayo 250 gr <b>30</b>	Fuet de cerdo entero 200 gr <b>30</b>
x12 Caracoles (escargots) de Borgoña <b>35</b>	Fuet de pato entero 200 gr <b>35</b>
Mousse de Foie-gras 200 gr <b>45</b>	Fuet tipo chorizo entero 200 gr <b>30</b>
Paté de conejo a las finas hierbas 180 gr <b>25</b>	Feta 180 gr <b>20</b>
Paté "Caillette" a la Provenzal 180 gr <b>25</b>	Ojo de cabra 150 gr <b>22</b>
Paté pato y pimienta verde del Putumayo 180 gr <b>25</b>	Tausavita de Cabra 250 gr <b>35</b>
Tabla Mixta #1 (bresaola, magret de pato, prosciutto) <b>30</b>	Prosciutto (por gramo) <b>200</b>
Tabla Mixta #2 (bresaola, coppa, prosciutto) <b>35</b>	Tausavita vaca (por gramo) <b>100</b>
Salchichas IPA (malta y cerveza IPA) <b>30</b>	Tausavita vaca (por gramo) <b>100</b>
Salchicha de pato y pimienta salvaje 300 gr <b>30</b>	Tausavita de cabra (por gramo) <b>140</b>
Salchicha tropical (curry, leche de coco, jengibre) 300 gr <b>30</b>	Zipachego de oveja (por gramo) <b>200</b>
Salchicha Napoli (tomate seco, mozza de búfala y orégano) 300 gr <b>30</b>	Bresaola (por gramo) <b>200</b>
Salchicha Osaka (setas deshidratadas, salsa soja y especias japonesas) 300 gr <b>30</b>	Coppa (por gramo) <b>200</b>
	Gouda Natural (por gramo) <b>100</b>
	Gouda Pimienta Negra del Putumayo (por gramo) <b>120</b>
	Gouda trufa negra (por gramo) <b>140</b>

Síguenos en instagram

@mistral.co

@joyeriagastronomica

*Mistral*<sup>®</sup>

