ÁRBOL del PAN

Panadería Artesanal

MENÚ

La vida se gesta en la masa

www.arboldelpan.com

En Árbol del Pan

no dejamos de sorprendernos con la magia que existe en el proceso de hacer pan. Cada día vemos cómo se transforma la vida con esta preparación que empieza en el microbioma de levaduras y bacterias de la masa madre y se convierte en el alimento delicioso que nos da energía y un punto de conexión con quienes queremos.

Para nosotros, el pan es como el árbol: así como en el árbol está implícita la raíz, la tierra que lo soporta y el sol que lo alimenta, en el pan está latente el río, la semilla del trigo, el salar.

Para nosotros, la masa es como el bosque: un mundo lleno de interacciones mágicas, sistémicas, equilibradas - todo lo necesario para que el organismo se mantenga vivo.

Para nosotros, el bosque es como la vida en sociedad: relaciones que nacen, redes que crecen en interdependencia y reciprocidad, momentos que se comparten alrededor del alimento.

Ven a la esquina de tu casa a disfrutar el pan (que no es poco), a disfrutar los árboles del parque, a llevar esta mezcla mágica para enriquecer los momentos que te alegran la vida.

La vida se gesta con tiempo - si hay prisa no es posible el proceso

cada serie de condiciones propicia una forma única de vida

DESAYUNOS
(TODO EL DIA)

Bowl de fruta de temporada — $9.000

Granola con yogurt y fruta de temporada — $17.500

Tostadas francesas de pan de maíz — $14.000
con mermelada de la casa y fruta de temporada

Croissant con huevos poché y aguacate — $19.500
brotes germinados y salsa holandesa

Croissant con huevos poché y espárragos — $21.500
jamón serrano y salsa holandesa

Tostada de pan germinado — $15.500
con aguacate, tahine de arveja, rúgula y huevo poché
opción trucha $21.500

Cacerola de huevos — $16.500
con hogao, queso paipa y arepas caseras

Pancakes de miga de pan y salvado — $13.500
Con jalea de guayaba,cremoso de keffir,
miel y fruta de temporada

Sánduche de huevos revueltos — $18.500
Con queso de cabra, cebollas caramelizadas, tocino
rúgula y salsa picante de la casa en pan brioche

Canasta de panes — $13.000
Con mantequilla y mermelada de la casa

*Nuestros productos pueden contener alérgenos

La harina es como la tierra.
El pan es como el árbol.

El bosque es como el barrio.
La masa (es la) madre.

SÁNDUCHES

Trucha curada, tahine de arveja aguacate y rúgula — $24.500

Jamón serrano, mozzarella de búfala — $27.500
Con tomates asados, rúgula y pesto en ciabatta de aceituna

Panini de queso grillado — $15.500
con cebollas caramelizadas en sourdough de centeno
combo con sopa de tomate o ensalada de acompañamiento — $22.500

Vegetales asados, tahine de arveja aguacate y rúgula — $15.500

Sánduche de jamón ahumado y queso grillado — $20.500
con tomate fresco y mix asiático en sourdough de centeno

SOPAS

Sopa del día — $10.500
con tostada de pan del día

Sopa de ahuyama — $12.500
aceite de chiles y keffir garapiñado

Sopa de puerros — $13.500
papa, crema y polvo especiado de flores

ENSALADAS

Mix de hojas, hongos grillados, aguacate — $19.500

tomate cherry, chucrut y frijol cuarentano

Ensalada de acompañamiento — $9.500

RECOMENDADOS

Torta de pan con toffee de la casa — $13.500

Quiche vegetales — $11.500

Quiche jamón serrano — $13.000

Strudel de manzana — $7.500

Galleta avena o choco — $3.500

masa y en el encuentro, está latente la vida

En la harina, como en la tierra, está latente la germinación de la semilla

BEBIDAS

CALIENTES

Americano	$4.000
Espresso	$4.000
Capuccino	$6.000
Machiatto	$5.500
Mocaccino	$6.500
Chocolate caliente	$6.500
Infusión o Té (Munay)	$5.000

Chai latte — $6.500

Matcha latte — $7.000

FRIAS

Jugo de naranja natural — $7.500

Agua fresca del día — $5.000

Gaseosa natural AMA — $6.000

Kombucha de la casa — $9.000

Fermento de la semana — $9.000

Cold Brew — $5.000
Cold Brew Latte $7.500

Cerveza Moonshine — $9.000

Mimosa de la casa — $11.000

panaderiaarboldelpan

arboldelpan

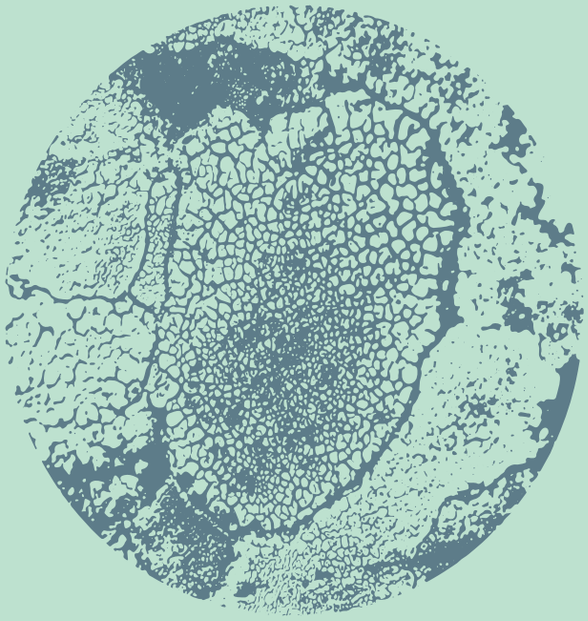
PARA AQUI O PARA LLEVAR
DE LA BARRA DE PAN

PAN

Sourdough centeno	$6.700
Sourdough integral germinado	$7.400
Sourdough avena nuez	$8.500
Sourdough de temporada	$9.500
Brioche	$15.000
Pan de maiz	$11.500
Ciabatta x 6 unidades	$10.000
Ciabatta aceituna x 3 unidades	$7.800
Hamburguesa x 6 unidades	$10.000
Pan de avena y dátil	$12.000

Baguette — $4.500

La vida se da silvestre,



se transforma y persiste

HOJALDRE

Croissant sencillo — $4.500

Croissant queso — $6.500

Croissant almendra — $6.500

Pan de chocolate — $5.500

Rollo de canela — $5.000

Rollo caprese — $6.000

Grissinis	$10.500
Pan de choco mini	$2.500
Pan de almendra mini	$2.500

Domicilios de martes a sábado

Pedidos whatsapp 24 horas antes
312 703 9828 - 310 279 4852