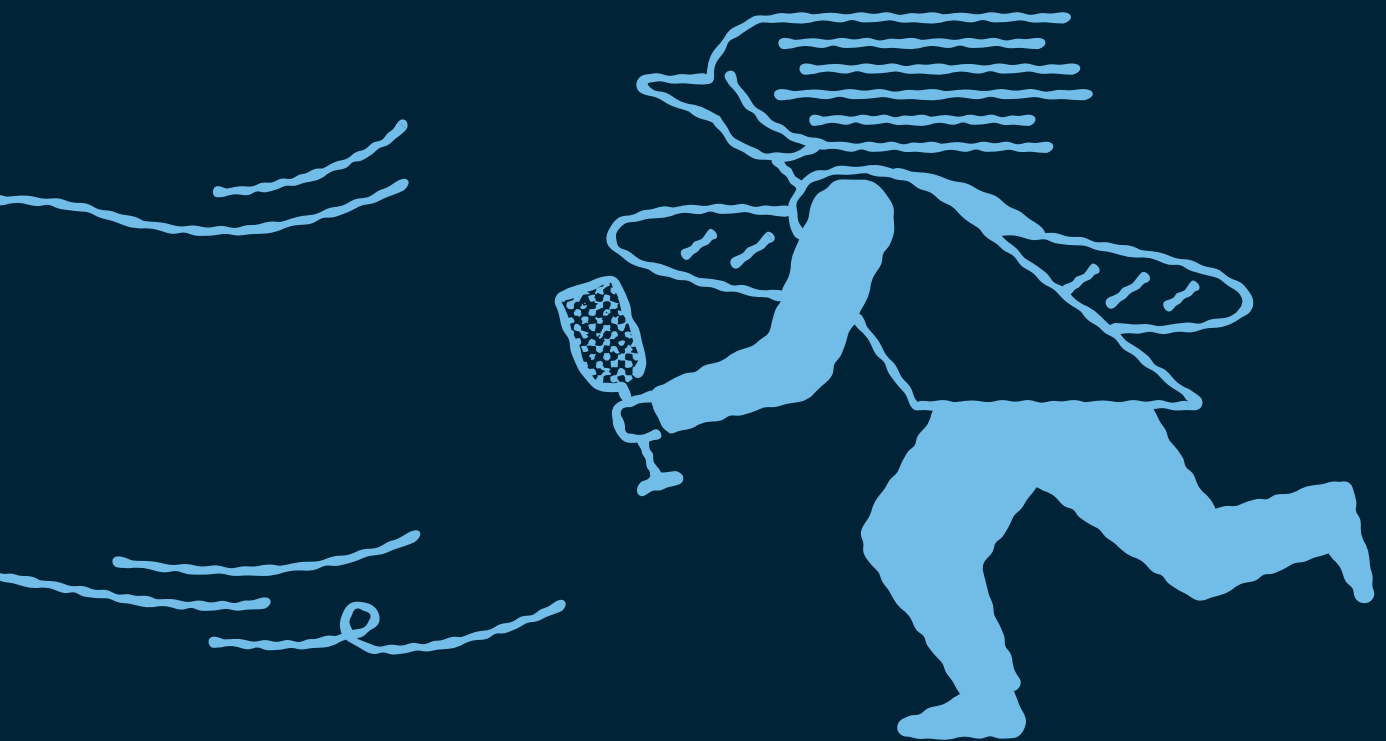


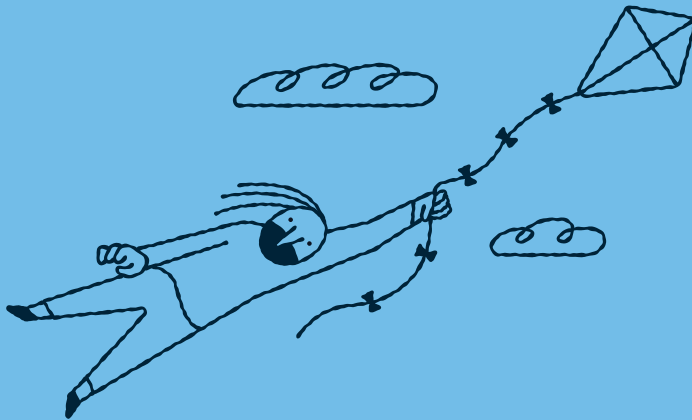
mistral



MISTRAL NOGAL

MISTRAL SOLEDAD

MISTRAL CHAPINERO



Déjate llevar por
los buenos vientos

Menú

Brunch

Disponible todo el día

PARA EMPEZAR

Frutas frescas * \$9.900

Porción de frutas de temporada.

Porridge * \$23.500

Avena cremosa y pudín de chía con frutos rojos, miel y nueces.

Tartine clásica * \$8.900

Baguette con mantequilla, mermelada o miel.

Canasta de pan * \$18.900

Selección de panes artesanales recién horneados, ideales para partir, untar y compartir con mantequilla, mermelada o miel.

DESAYUNOS

Granola Mistral * \$24.900

Crujiente, fresca y balanceada con frutas de temporada, miel de abejas, pudín de chía o leche vegetal.

Tostadas francesas * \$22.900

Brioche suave, caramelizado con frutos rojos y miel.

Tartine veggie * \$18.900

Pan fresco de cúrcuma con hummus cremoso, setas y aguacate.

Adiciona huevo "Liberté" * +\$4.200

Croissant toscano * \$27.900

Croissant de París, con coppa, pesto, tomate y rúcula.

Adiciona huevo "Liberté" * +\$4.200

HUEVOS "LIBERTÉ"

Los huevos de Mistral vienen de gallinas de libre pastoreo, de nuestra granja en Cundinamarca. Son alimentadas de forma natural y libres de antibióticos. Los cocinamos en mantequilla de vaca, para resaltar su cremosidad natural.

Acompáñalos a tu gusto con nuestras adiciones.

Huevos fritos o revueltos * \$14.200

Clásicos y al punto.

Huevos con cebolla y tomate * \$15.200

Adiciona aguacate * +\$4.200

Huevos rancheros * \$29.500

Salteados en cacerola con chorizo artesanal, un guiso casero y chimichurri.

Huevos cocotte * \$23.900

Huevos horneados con queso fundido, crema, mantequilla de hierbas y cebolla.

Adiciona tocineta * +\$9.500

Huevos signature * \$27.900

Horneados en un crujiente vol-au-vent con salsa napolitana de la casa, espinaca y aguacate.

Croque monsieur * \$26.900

Sándwich en shokupan gratinado con jamón, queso y bechamel.

Croque Madame con adición de huevo frito * +\$4.200

B.L.T. * \$27.500

Sándwich de huevo, tocineta crocante, cogollo, tomate fresco y nuestra famosa mayonesa Mistral.

Adiciona aguacate * +\$4.200

BEBIDAS PARA BRUNCH

Perfectas para compartir y celebrar la mañana.

Jarra de mimosa * \$81.900

Mezcla refrescante de espumoso con jugo de naranja natural.

Botella de sidra

Marcel Thorel (750 ml) * \$87.500

100% manzanas de Francia sin azúcar añadida.

COMBO

Bonjour * \$29.200

Frutas frescas + canasta de mini panes + huevos al gusto.

ADICIONES

Aguacate

\$4.200

Tocineta

\$9.500

Jamón York

\$9.500

Pollo de pastoreo

\$8.300

Vol-au-vent

\$9.500

Huevo "Liberté"

\$4.200

Yogur griego

\$3.400

Quesillo

\$6.400

Salsa brava

\$2.900

Mantequilla

\$3.500

Mermelada

\$3.500

Miel

\$3.500

Mistral es una pausa
bien servida, donde lo
simple, lo rico y lo bien
hecho se encuentran
para hacer de cualquier
momento uno mejor.



Aquí trabajamos con
ingredientes bien
escogidos, productores
cercanos y recetas
hechas con tiempo y
cuidado, para que todo
se sienta como en casa.

Nuestros panes son elaborados a mano, siguiendo la tradición francesa.

Alimentamos nuestra masa madre con harina de Socotá, Boyacá, desde 2016. Y como no hay nada mejor que un pan recién horneado, horneamos en diferentes momentos del día.

Panadería

PANES CLÁSICOS

Panes clásicos (barra de pan ideal para el día a día).

Baguette tradicional * \$5.900

Hecha a mano, receta clásica francesa.

Ciabatta * \$6.200

A base de aceite de oliva con miga suave.

Pizza del panadero * \$16.900

Ciabatta con pomodoro, queso, tomate.

Adiciona pesto * +\$5.800

PANES SUAVES

Panecillo de camote * \$4.600

Textura crujiente por fuera pero muy tierno por dentro con mucho queso Tomme, camote y mantequilla.

Brioche * \$22.500

Suave, aireado y mantequillado.

Shokupan * \$22.500

Pan de leche con miga esponjosa.

Pan de hamburguesa x 6 uds * \$13.900

PANES ^{DE} CORTEZA, CON MIGA ALVEOLADA

Masa madre * \$16.900

Fermentación lenta, con miga cremosa y costra crujiente.

Masa madre integral * \$11.200

Versión integral con harina de trigo nacional de Socotá, con fermentación lenta y sabor más profundo.

Madre malta * \$11.200

Pan rústico de masa madre y cebada rico en fibra y proteína. Sabor intenso y cremoso con un toque de acidez.

Pan de cúrcuma * \$9.900

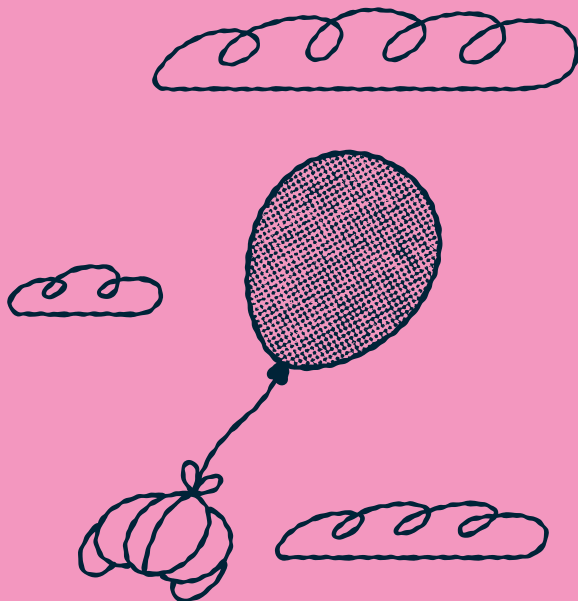
Pan aromático con cúrcuma, de miga suave y color dorado.

Nueces y arándanos * \$18.900

Fermentación lenta, con miga cremosa y costra crujiente.

5 granos (Nueva receta) * \$18.900

Pan multigrano con poolish de malta, nutritivo y de sabor ligeramente tostado.





Pastelería

Pastelería de inspiración francesa, elaborada con técnicas clásicas y un cuidado especial por los ingredientes locales y naturales. El chocolate es uno de nuestros esenciales, por eso trabajamos con cacao de origen colombiano.

Tarta de queso y guayaba ✱ \$18.900

Tarta cremosa de queso con jalea fina de guayaba, sobre una base de crumble de almendras y mantequilla caramelizada.

Éclair de chocolate ✱ \$15.200

Dedito de masa choux relleno de una crema suave de chocolate.

Volcán de chocolate ✱ \$14.900

Torta tibia de chocolate intenso con un centro cremoso.

Cookie de chocolate ✱ \$10.500

Muffin de banano ✱ \$9.500

Ponqué suave y esponjoso, con chips de chocolate.

Muffin de zanahoria vegano ✱ \$9.500

Suave y esponjoso, con zanahoria y nueces, cubierto con crema de coco.

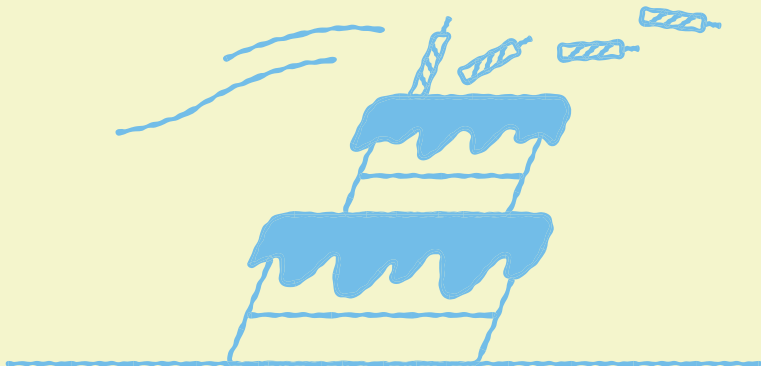
Tartaleta de manzana (sin gluten) ✱ \$14.400

Base de galleta con harina de arroz, crema de almendras y manzana nacional caramelizada.

Adiciona yogur griego +\$3.400

Financier de agraz y limón (sin gluten) ✱ \$5.500

Mini choux de temporada ✱ \$7.900



POSTRES PARA COMPARTIR O LLEVAR A TU CASA

Fraisier 8/10 porciones ✱ \$129.900

Bizcocho suave y ligero con mermelada natural de frutos rojos y cremoso de pistacho.

Tarta de queso y guayaba 6/8 porciones ✱ \$111.900

CAFÉ GOURMAND

✱

\$13.200

**Bebida café Mistral
+ mini financier de agraz.**

Perfecto para un antojo rápido
o una pausa dulce.



Trabajamos con mantequilla 100% de vaca para garantizar la crocancia de las capas.

**Kouign amman
de canela** * \$10.800

En bretón "tarta de mantequilla".
Caramelizado, crujiente por fuera
y suave por dentro.

Croissant de París * \$6.900

Clásico, dorado y ligero. Personalízalo
con tus adiciones favoritas.

Croissant de cereales
(Nueva receta) * \$7.500

Crujiente elaborado con poolish de
5 granos tostados.

**Croissant de
almendras** * \$11.900

Relleno de una suave crema de
almendras, con un toque dulce.

Pan de chocolate * \$8.900

Clásico francés irresistible.
Con chocolate de origen al 65%.

**Mini pan de
chocolate** * \$4.900

**Pan de chocolate
y almendras** * \$15.600

**Mini pan de chocolate
y almendras** * \$8.900

Dedito de queso * \$13.800
Relleno de queso campesino.

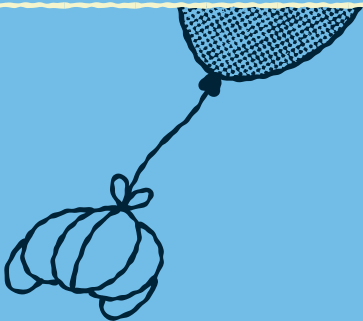
**Croissant de jamón
y queso** * \$14.900

**Croissant de
queso** * \$12.500

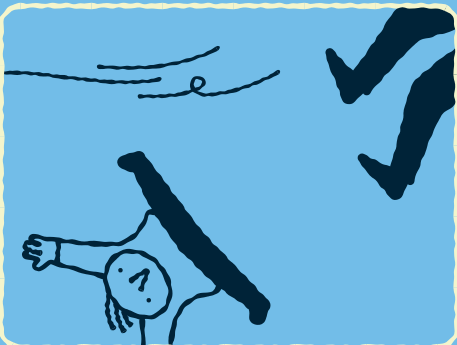
Hojaldres



Menú niños ↗



Buen viento
para pequeños
comelones.



Menú niños

Opciones pensadas para los más pequeños.

PETI'DEJ

✳
\$11.500

Tostada francesa acompañada de fruta fresca (banano y fresa). Incluye jugo de naranja o chocolate petit.

La tocineta y el huevo no están incluidos, pero se encuentran disponibles como adiciones.



LE 4 HEURE

✳
\$10.900

Mini Pan de chocolate o tartine (pan con mantequilla y miel o mermelada) acompañado de chocolate petit o jugo de naranja.



LE SAN' WICH

✳
\$21.900

Sándwich grillé en shokupan con elección de jamón o pollo, queso y papas fritas. Incluye jugo de naranja.



Muchos de los
ingredientes
que usamos
puedes tenerlos
en casa.

Encuéntralos
aquí, en
nuestra tienda.

ENTRADAS

Ideales para compartir

Aceitunas marinadas * \$17.900

Aromatizadas con finas hierbas acompañadas de baguette tradicional.

Ensalada César * \$29.900

Fresca y equilibrada, lechuga fresca con aderezo clásico de anchoas, chip de queso tipo "tomme", huevo duro "Liberté", crutones caseros, tomate cherry y un toque cremoso irresistible.

Acompáñala con pollo de pastoreo * +\$8.500

o trucha curada * +\$10.500

Hummus de garbanzo * \$23.900

Mezcla cremosa y suave con tahine y un toque de limón. Servido con pan de cúrcuma de la casa.

Brie al horno * \$38.900

Queso fundido al horno, con almendras tostadas y un toque de miel.

Tabla mixta * \$61.500

Selección de charcutería y quesos al mejor estilo francés.

QUICHES

Añade papas Mistral (fritas o en cascós) o ensalada Cesarín y soda de flor de jamaica por \$11.200

Tortilla de papa

(sin gluten) * \$15.900

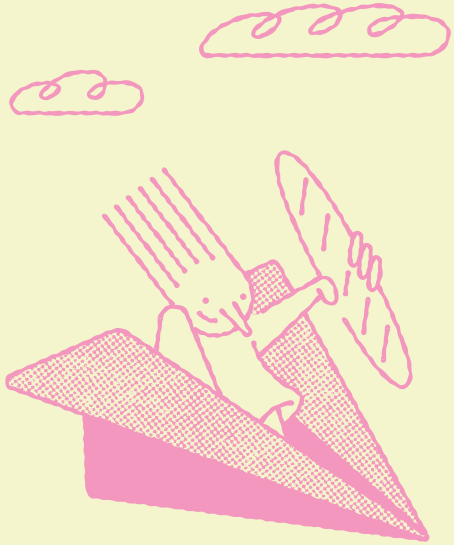
Con cebolla y huevos "Liberté".

Quiche 'Lorraine' * \$19.900

Tarta salada con tocino, cebolla caramelizada y huevos "Liberté".

Quiche vegetariana * \$18.900

Tarta salada con espinaca, puerros, queso campesino y huevos "Liberté".



ESPECIALES

Añade papas Mistral (fritas o en cascós) o ensalada Cesarín y soda de flor de jamaica por \$11.200

Albóndigas kefta * \$42.900

De cordero y res al estilo mediterráneo, salsa pomodoro, especias, hierbabuena y yogur griego.

Bœuf bourguignon * \$46.500

Clásico estofado de res en cocción lenta con vino tinto, setas, cebolla confitada, espinaca y tocino.

Pídalo en Vol-au-vent * +\$9.500

Pollo en salsa de setas * \$44.600

Pollo de pastoreo, salsa blanca, setas, cebolla, espinaca y un toque de mostaza de Dijon.

Pídalo en Vol-au-vent * +\$9.500

Curry rojo de la casa

(Vegetariano) * \$36.900

Curry rojo cremoso con garbanzos y vegetales, suave, especiado y reconfortante.

Añade pollo de pastoreo * +\$8.500

Bistrot



SÁNDWICHES Y HAMBURGUESA

Adiciona papas Mistral (fritas o en cascós) o ensalada Cesarín y soda de flor de jamaica por \$11.200.

Ibérico * \$26.800

Baguette crujiente con coppa, tomate y aceite de oliva.

Parisino * \$26.800

Baguette crujiente con jamón de cerdo, queso, pepinillos y mantequilla.

Sándwich trucha curada * \$32.900

Pan de 5 granos, trucha de páramo curada, yogur griego, mix de lechugas, rábanos encurtidos y chimichurri.

Sándwich roastbeef * \$32.900

Pan brioche o ciabatta, roastbeef, cebolla, pepinillos, cogollo, tomate y mantequilla de hierbas.

Sándwich alpino * \$33.900

Shokupan, roastbeef, rosti de papa y quesoillo.

Club Mistral de pollo * \$33.900

Pan ciabatta, pollo de pastoreo, tocineta, crocante de queso tipo "tomme", mayonesa Mistral, aguacate, tomate y espinaca baby.

Sándwich falafel * \$26.900

Pan ciabatta, falafels de garbanzo, cogollo europeo, tomate, cebolla acevichada, repollo morado y salsa de yogur.

Hamburguesa de res * \$31.500

Pan brioche, carne de res, tocineta crujiente, queso, cogollo, tomate, mayonesa Mistral y salsa de tomate.

Hamburguesa frenchie * \$31.500

Pan brioche, carne de res, tocineta crujiente, queso gouda, cebollas confitadas en vino tinto y salsa Mistral.



SOPAS

Adiciona quiche o tortilla y soda de flor de jamaica por \$15,900.

Crema de tomates rostizados * \$18.900

Tomates caramelizados al horno con finas hierbas y ajo.

Adiciona aguacate * +\$4.200

Quesillo * +\$6.400

Pollo de pastoreo * +\$8.500

Crema de zanahoria y jengibre * \$18.900

Con un toque de leche de coco y cúrcuma.

Sopa de cebolla * \$25.900

Cebolla confitada en un caldo de ternera, pan y queso gratinado, al estilo clásico francés.

ACOMPÁÑALO CON

Papas Mistral * \$10.900

Papas a la francesa artesanales con un toque de finas hierbas.

Papas bravas * \$16.200

Papas en cascós con una mayonesa picante a base de ají OKU OSÉ.

Cesarín * \$12.900

Lechuga fresca con aderezo clásico de anchoas, queso tipo "tomme" y crutones caseros.

Especial bistrot

Disponible de 12:00 pm a 15:00 pm de lunes a viernes.

Un almuerzo completo,
sencillo y generoso,
al estilo bistrot.

\$40.900

Acompáñalo con una copa de vino francés * +\$30.500

Clásico

Proteína + 2
acompañamientos

Fresco

Ensalada de la semana
con queso Papa Pacho

**Ven a almorzar con calma y déjate
llevar por nuestro especial.**



Blend de Quindío, Cauca y Tolima, desarrollado para Mistral.
Tueste medio, notas a frutas tropicales y frutos rojos, cuerpo cremoso
y final ligeramente especiado. Nuestro café de todos los días.

(Disponible también en opciones frías).

Espresso * \$6.900

Doble espresso * \$7.900

Americano * \$7.900

Latte * \$10.700

En leche de
almendras * +\$3.000

En leche de avena * +\$6.000

Capuccino * \$10.900

En leche de
almendras * +\$5.000

En leche de avena * +\$6.000

Flat white * \$10.200

En leche de
almendras * +\$2.400

En leche de avena * +\$4.800

Macchiato * \$7.900

En leche de
almendras * +\$1.500

En leche de avena * +\$5.000

Mocaccino * \$14.500

En leche de
almendras * +\$2.400

En leche de avena * +\$4.800

CAFÉ GOURMAND

*
\$13.200

**Bebida café Mistral +
mini financier de agraz**

Perfecto para un antojo
rápido o una pausa dulce.



**Coffee tonic
Mistral** * \$17.900

Bebida fría con espresso y tónica,
con notas frescas florales.

Puedes agregar a tu bebida un shot de licor artesanal Café 8 \$15.900.

CAFÉ DE ORIGEN, A OTRO RITMO

Dos Cafés de Origen de la selección de Casa Landino para
descubrir nuevas formas de disfrutar el café en Mistral.

Tierras de Atá

Un café colombiano con carácter y
profundidad, cultivado en Planadas,
Tolima, donde cada taza resalta dulzura,
frescura y una textura envolvente.

PF

2 vasos * \$18.900
4 vasos * \$39.900

FO

\$18.900

N°00 - Descafeinado

Todo el aroma y la complejidad de
un gran café colombiano, en una
versión descafeinada suave, elegante
y fácil de disfrutar.

PF

2 vasos * \$15.900
4 vasos * \$33.900

FO

\$15.900

TIPOS DE PREPARACIÓN

Prensa francesa (PF)

Café de cuerpo intenso
y textura envolvente.

Filtrado origami (FO)

Taza limpia y aromática, que
resalta las notas del origen.

Lapéro

Cafés



Elige tu ráfaga favorita y déjate llevar por esta tradición francesa. Ideal para compartir.

RÁFAGA CERVECERA

*
\$45.900

2 cervezas + papas bravas.
Para una tarde de amigos.



RÁFAGA DE COPA & TAPA

*
\$35.400

Copa de vino + tapa ibérica.
Para desconectarse un rato.



RÁFAGA DE SIDRA & MANZANA

*
\$41.400

**Sidra francesa + tartaleta de
manzana con yogur.**
Perfecta para endulzar la tarde.



RÁFAGA DE VINO & TABLA

*
\$180.200

**Tabla mixta de charcutería y
quesos + botella de vino.**
Para compartir con calma.



CALIENTES

Copolate (Nueva bebida) * \$13.900

Bebida cremosa de copoazú, un "chocolate" amazónico con notas suaves de avellana, caramelo y leche.

En leche de almendras * +\$3.000

En leche de avena * +\$6.000

Chocolate Mistral en agua * \$10.200

Chocolate Mistral en leche * \$10.900

En leche de almendras * +\$3.000

En leche de avena * +\$6.000

Té chai Mistral * \$14.200

Mezcla cálida y especiada de té negro, sin endulzar, elaborada por DE/TE/EN/TE para Mistral. Reconfortante y aromática.

Pídelo con shot de espresso * +\$5.500

En leche de almendras * +\$3.000

En leche de avena * +\$6.000

Té matcha * \$13.900

Té verde japonés, suave y cremoso, con notas vegetales y un final delicado.

En leche de almendras * +\$3.000

En leche de avena * +\$6.000

Infusión marroquí * \$8.900

Infusión de hierbabuena y jengibre, fresca y aromática, ideal para reconfortar.

Infusión sereno * \$9.900

Infusión botánica de cacao, rosas y clitoria, cálida, floral y envolvente.

Antídoto de la abuela * \$11.500

Receta de la abuela, con naranja, miel y jengibre.

Té en hebra * \$10.900

Té de origen local verde o negro con notas florales o frutales.

En leche de vaca + \$2.500

En leche de almendras * +\$2.400

En leche de avena * +\$4.800

FRÍAS

Agua de manantial (650 ml) * \$8.900

Con gas / sin gas

Jugos naturales

Naranja (Hortifrucol) * \$11.500

Naranjas Valencia de la zona cafetera, procesadas artesanalmente. Sin aditivos ni azúcares añadidos.

Maracuyá * \$11.500

Limonadas

Limonada natural * \$9.500

Clásica y refrescante.

Limonada de frutos rojos * \$10.900

Fresca y natural con sirope casero de frutos rojos.

Limonada provenzal * \$13.900

Limonada con un toque floral.

Limonada de hierbabuena y jengibre * \$10.900

Fresca y natural con un toque herbal.

Batidos Mistral

Trío tropical * \$16.500

Batido refrescante de naranja, maracuyá y banano.

Verde tropical * \$16.500

Batido revitalizante de piña, pepino, espinaca baby.



Sodas

Soda serena * \$12.900

Infusión botánica de cacao, rosas y clitoria con tónica y limón.

Soda Mistral * \$11.900

Mezcla cítrica de soda y especias DE/TE/EN/TE.

Soda tropical * \$9.900

Una mezcla fría de infusión de piña y sherbert cítrico.

Soda de flor de jamaica

Tamandúa * \$8.500

No contiene azúcar.

Soda Lucy * \$10.500

Soda artesanal de fruta natural.
Limonada o cerezada.

Adiciones bebidas

Zumo de limón * \$3.200

Michelada * \$4.200

Vaso de leche * \$6.700

Vaso de leche de almendras * \$9.600

Vaso de leche de avena * \$17.900

Shot de leche * \$2.500

Vaso de leche de almendras * \$3.500

Shot de leche de avena * \$6.900



BEBIDAS CON ALCOHOL

Cervezas y fermentados

Cerveza de la casa Hopulus * \$16.900

Elaborada con ingredientes naturales bajo la Ley de Pureza Alemana de 1516.

Cerveza Stella * \$14.900

Hidromiel * \$22.900

Bebida artesanal fermentada a base de miel con toques cítricos. (4,8% de alcohol)

Sidra francesa (330 ml) * \$29.900

Receta francesa elaborada con 100% manzanas. Sin azúcar añadida. (2,4% de alcohol)

Vinos

Vino caliente Mistral * \$27.900

Vino tinto de la casa, con especias seleccionadas y un toque de naranja.

Vino francés

(botella) * \$131.900 (copa) * \$30.500

PARTAGER TINTO

Vino suave y equilibrado, con notas de frutos rojos y un final redondo.

PARTAGER BLANCO

Vino fresco y aromático, con notas frutales y un final ligero y agradable.

Cócteles

Aperol spritz * \$35.900

Viche sour * \$30.200

Cóctel tipo sour con Viche de Playa de Mungidó, piña y sherbert cítrico.

Gin tonic * \$41.500

Clásico de gin y tónica.

NOTA / 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.

@mistral.co
mistralencasa.com