



Gurús

Normandía | Floresta | Castellana

 guruspanaderia 

Gurús Nuevos Platos



Montadito Beicon

Deliciosas tostadas bañadas en salsa de la casa, gratinadas con queso mozzarella y un toque de parmesano, con huevo al horno y tocineta crocante en el tope.

Tazón Griego

Yogurth griego con tajadas de banano, fresa arándanos y agraz, Granola de la casa, semillas de chia y un toque de miel.



Desayunos

Calentados



Paisa

Típico antioqueño con frijol, plátano, chicharrón y arroz
\$8.200



De la Casa

Pasta con pollo y carne, papita criolla mezclada con arroz
\$8.400



Ranchero

Lentejas con salchicha ranchera arroz y trozos de papa
\$8.800

Calentado Gurús

Tu favorito acompañado de carne en bistec \$12.700

Huevos

Campesinos

Trozos de pollo con maíz tierno gratinados
\$7.000

Texanos

Tocineta en trozos y maíz \$8.500

Todoterreno

Jamón, salchicha y con queso fundido
\$8.900

Rancheros

Salchicha ranchera y queso \$6.900

Con Arroz

Un buen dúo \$3.700

Omelette

MUNICH: Jamón de Pavo, espinaca y queso campesino
\$9.500

GRANJERO: Salchicha, maíz tierno y queso.
\$10.600



Fritos, Revueltos o Pericos \$2.800



Changua Boyacense

Con todo el sabor de la almojábana típica y trozos de queso \$7.100

Changua

A base de leche con huevos y trozos de calado \$4.500

Tamal

Al mejor estilo tolimense \$6.800

Bistec a Caballo

Carne en bistec, arroz y huevo \$ 8.500

Caldo de Costilla

El Tradicional \$4.900

Caldo Montañero

Caldo con costilla y huevo \$5.500

Caldo de Parajilla

Arveja, papa criolla y pajarilla \$5.400



Caldo de Pescado

\$7.200



Crepsadilla Ahumada

Crepe relleno de jamón ahumado, queso doble crema y tortilla de huevo \$9.800



Crepsadilla Breton

Crepe con tocineta, huevos fritos, salsa de la casa y parmesano \$9.600

Sandwiches - Fuertes

Sandwiches



Gurús

Pernil de cerdo y jamón de cordero ahumado con ver duras, queso mozzarella en pan francés \$9.900

Alemán

Pernil de cerdo con queso mozzarella, ver duras en pan baguete de ñas hierbas \$7.200

Criollo

Pechuga de pollo con queso doble crema, huevos de codorniz, ver duras en pan blando. \$8.800



Pollo BBQ

Pechuga en salsa BBQ con triple queso doble crema, en pan blandito. \$7.200



Berlín

Jamón de pavo con queso mozzarella, lechuga y tomate fresco en pan hojaldrado. \$9.400

Pavo Ligero

Jamón de pavo con queso crema, ver duras en pan integral. \$7.200

Pannecook

Mogollas francesas rellenas de sabor, acompañadas de ensalada



Pollo y Champiñones

\$11.800

Boloñesa

Spaghuetti con carne boloñesa \$12.200

Crepes



Pollo y Champiñones

Acompañado con tajadas de pan \$11.600

Pollo Teriyaki

\$12.400

Stroganoff

Lomo en tiras con champiñon \$14.700

Carbonara

Pollo y tocineta \$12.600

Ternera

\$14.300



Cordon Blue

Pollo con tiras de jamón ahumado, queso, tr ozos de pan \$12.800

Pollo y Tocineta

Pollo con tiras de jamón ahumado, queso, tr ozos de pan y ensalada \$12.600

Mexicana

Carne molida en salsa mexicana acompaña de nachos, lechuga, tomate y tr ozos de aguacate \$12.700

Antojos

Postres



Milhoja
\$3.300

Braço de Reina
\$3.000

Tarleta de Frutas
\$4.400

Leche Asada
\$3.000

Chessecake

Limón \$3.600

Arequipe \$3.600

Frutos Rojos \$3.000

Frutos Amarillos \$3.000

Indulgencia

Endulzado con stevia \$3.000

Tiramisú

\$3.600

Chocoflan

\$4.200

Merengón

\$4.500

Esponjado

\$3.200

Petites

\$5.300

**Chessecake
de Oreo**

\$5.300



Tortas

Mazorca

\$2.400

Zanahoria Chai

\$4.500

Naranja Amapola

\$3.000

Ciruela

\$3.000

Manzana Crumble

\$4.500

Brownie

\$2.900

Almojábana

\$4.500

 **Galletas**

Alfajor \$1.200

Coquito \$1.500

Red Velvet \$2.700

Liviana \$1.000

Granola y Nuez \$1.900



Almojabana

\$1.700

Pan de Yuca

\$2.100

**Arepa de Maiz y
Queso**

\$1.900

Hojaldres

**Corazón
Chocolate**

\$2.000

Corazoncito

\$1.000

**Bocadillo y
Queso**

\$1.700

Bocadillo

\$1.000

**Pastel de
Carne**

\$2.900

Pastel de Pollo

\$2.900

**Pastel
Hawaiano**

\$2.400

Palito de Queso

\$1.500

**Pan de
Chocolate**

\$1.900

 **Croissant**

Queso \$1.400

Jamón y Queso \$1.900

Bocadillo y

Queso \$1.700

Quesitas

Cubierta y rellena de
Queso

\$1.900

Pan Moka

Fusión de café y
chocolate cubierta de
galleta.

\$2.500

Nuestras vitrinas cambian constantemente, acercate y antójate de las diferentes opciones que tenemos para ti

Frutas-Helado

Ensalada Liviana

Con yogurth baja en grasa sin azúcar, queso campesino y miel
\$7.500



Ensalada de Frutas

Coctel de papaya, banano, fresa, mango, manzana, melocotón, uva y melón cubierto con crema, queso campesino y salsa de mora
\$7.100

Ensalada de Frutas con Helado

Helado de Fresa, Chocolate o Vainilla \$8.400

Porción de Fruta

Melón, papaya y banano
\$3.800

Salpicón

\$3.500
Con Helado \$4.500

Malteadas

Banano y Caramelo

\$6.500

Merengue y Frutos Rojos

\$6.500

Oreo

\$7.800

Maracuya y Leche Condensada

\$7.000

Fresa- Vainilla Chocolate

\$5.800



Parfait

Yogurth de melocotón bajo en grasa, sin azúcar con capas de granola artesanal, fresa, banano y un toque de miel en la cima \$6.300



Helados

Brownie con Helado

Brownie caliente con centro de arequipe, cobertura de chocolate acompañado de tu sabor de helado favorito.
\$6.200

Copa Primavera

Copa de helado con trozos de fresa y melocotón con helado con vainilla, sellado con crema chantilly y cereza.
\$6.800



Pavlova de Frutos Rojos

Caja de merengue rellena de chantilly con salsa de frutos rojos y helado de vainilla en la cima.
\$7.500



Torta con Helado

Pregunta por nuestra torta Gourmet del día (arequipe, chocolate, canela, almojabanada entre otras) acompañado de tu sabor de helado favorito.
\$6.900

Capricho de Maracuyá

Galleta crocante con helado de vainilla, trozos de melocotón y fresa, acompañado de dulce de maracuyá
\$6.500



Baltazar

Copa de helado con capas de Brownie de chocolate y Arequipe en trocitos intercalado con helado con chocolate o vainilla, sellado con crema chantilly y cereza.
\$6.200



Bebidas Naturales

Jugos Naturales

Naranja \$3.200	Mandarina \$4.000
Crema de Naranja \$4.000	Mora
Sorbete \$3.700	Fresa
Naranja	Piña \$4.155
Papaya \$3.800	Guanábana
Naranja	Lulo
Zanahoria \$3.800	Mango
	Melón
	Maracuya
	Durazno \$4.803

Kumis de la Casa

\$2.800

Avena de la Casa

\$2.800

Limonada

Natural
Hierbabuena
Cerezada
\$3.000

Té de Limón

\$2.900

Milo Frío

\$3.200

Agua en Botella

\$2.000



Smoothie Frutos del Bosque

Batido a base de yogurth bajo en grasa, mezclado con fresa, mora y agraz natural \$ 5.500

Fredo

Café con helado de vainilla \$6.500

Ice Mocachino

Café helado con chocolate y chantilly \$6.500.



Capuchino



Tentación

Arequipe y Chocolate
\$3.800

Tayrona

Leche Condensada, crema chantilly y coco
\$4.200

Macadamia

\$4.200

Escoces

Crema de Whisky
\$4.000

Italiano

Amareto \$5.200

Aromatica Tropical

\$1.800

Aromatica Frutos Rojos

\$2.000

Latte Vainilla

\$2.800

Chai Latte

Té con especias \$4.500

Agua de Panela

\$2.000

Milo Caliente

\$3.300



Chocolate Monserrate

Con queso campesino artesanal y almojábana
\$5.400

Chocolate Suizo

Suave chocolate caliente con marmelos \$4.900



Café

\$1.500

Perico

\$1.200

Té

Agua \$1.500

Leche \$1.800

Tinto Campesino

Con Panela \$1.600

Tinto

\$1.000

Expresso

\$2.000

Chocolate

\$2.200

Caramel Supremo

Arequipe, caramelo y crema chantilly \$4.300

Moka Supremo

Chocolate crema chantilly \$4.500

