

ÁRBOL *del* PAN

MENÚ DE LA COCINA

El pan es cosecha,
el pan que es harina y masa
que es gesto y es agua.

El calor es catalizador,
la corteza se forma: una cubierta, una invitación,
un contenedor que,
con su canto triunfal
anuncia que la masa madre se ha convertido en pan.

Bebidas calientes

CAFÉ

Espresso	\$5.500
Americano	\$5.500
Espresso machiatto	\$7.000
Capuccino	\$9.000
Latte	\$9.000
Flat white	\$8.000

*OPCIÓN LECHE VEGETAL +\$3.000

TÉS E INFUSIONES

Té blanco, mango, manzana, cáscara de naranja, canela y caléndula	\$8.000
Té verde, hierbabuena, jazmín, lavanda y rosas	\$8.000
Earl Grey (té negro, azulejos y aceite esencial de bergamota)	\$8.000
Hayo (hoja de coca), toronjil, guayaba y jengibre	\$8.000
Manzanilla, lavanda, pasiflora, cidrón, limonaria y clitoria	\$8.000
Lulo, jengibre, cidrón, manzana y manzanilla	\$8.000
Chocolate	\$9.000
Chai (té negro, cardamomo, pimienta dulce, jengibre, canela, clavos y vainilla)	\$10.000
Matcha latte	\$10.000

*OPCIÓN LECHE VEGETAL +\$3.000

Bebidas frías

Jugo de naranja natural	\$10.000
Agua fresca del día	\$8.000
Kombucha del árbol Mora / lulo / pera	\$9.500
Gaseosa natural AMA Corozo / tamarindo / naranja / limón / maracuyá	\$9.500
Agua Siembra con gas/sin gas	\$6.000
Guarapo	\$9.500
Mimosa del Árbol 500ml	\$35.000
Cerveza Macha Tipo Helles	\$12.000
Hidromiel Poca Prisa	\$18.000

Desayunos (todo el día)

Porción de pan de masa madre con mantequilla avellanada	\$10.000
Canasta de panes Tostada de pan de masa madre, un croissant sencillo un mini de chocolate y un mini de almendras, con mantequilla y mermelada de la casa	\$15.500
Bowl de fruta de temporada	\$11.000
GF Granola con yogurt griego con fruta de temporada y miel de abeja V Pídelo también con leche vegetal	\$18.500
Tostadas francesas de pan de maíz con mermelada de la casa y fruta de temporada	\$17.500
Pancakes de masa madre y salvado con jalea de guayaba, cremoso de kefir, miel y fruta de temporada	\$16.000
V GF Envuelto de maíz con orellanas, brotes y ají de pepita calabaza Con huevo \$22.500	\$19.500
GF Cacerola de huevos con hogao, queso paipa y arepas caseras	\$18.500
Croissant con huevos poché y aguacate con brotes germinados y salsa holandesa	\$22.500
Sánduche de huevos revueltos con queso de cabra, cebollas caramelizadas, chicharrón, verdes, salsa picante, en pan brioche	\$24.500
Croissant con huevos poché y espárragos con jamón curado y salsa holandesa	\$28.000

Tostadas

PÍDELAS EN COMBO CON SOPA O ENSALADA +\$10.000

V Tostada de pan germinado con aguacate con hummus de arveja, verdes y vegetales encurtidos Con huevo \$20.000 Con trucha curada \$25.500	\$17.000
Tostada de jamón curado y mozzarella de búfala con pesto de tomates asados, verdes, praline de marañón, en sourdough de avena y nuez	\$27.500
Tostada de pan de masa madre Pídelo con queso o con mantequilla y miel de abeja	\$6.500

Sánduches

PÍDELOS EN COMBO CON SOPA O ENSALADA +\$10.000

- Sánduche de queso grillado
con cebollas caramelizadas, en sourdough de centeno _____ \$19.500
Con jamón ahumado **\$28.500**
Con hongos grillados **\$28.500**
- Sánduche de vegetales asados
con vegetales de temporada encurtidos, hummus de arveja, en pan ciabatta _____ \$20.500
- Sánduche de trucha curada
con hummus de arveja, aguacate y verdes, en pan ciabatta _____ \$28.000
- Sánduche de jamón ahumado y queso
con tomate fresco y verdes, en sourdough de centeno _____ \$29.500

Quiches

PÍDELAS EN COMBO CON SOPA O ENSALADA +\$10.000

- Quiche de vegetales
Tarta de crema, huevos y queso, con relleno de zucchini,
berenjena, tomates asados y espinaca _____ \$13.000
- Quiche de jamón ahumado
Tarta de crema, huevos y queso, con relleno
de jamón ahumado, tomates asados y espinaca _____ \$14.500

Sopas

TODAS VIENEN ACOMPAÑADAS DE TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE

- Sopa de tomate _____ \$12.500
- Sopa de zanahoria _____ \$12.500
- Sopa de ahuyama _____ \$12.500
con aceite de chiles y keffir garrapiñado
- Sopa de puerros _____ \$12.500
con papa, crema y polvo de flores

Ensaladas

- V** **GF** Ensalada de la casa
con mix de hojas, hongos grillados, aguacate,
tomate cherry, chucrut y frijol _____ \$25.500
- V** **GF** Ensalada de acompañamiento
con mix de hojas, tomate cherry,
aguacate, vinagreta de la casa y semillas _____ \$12.500

ADVERTENCIA PROPINA: SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL TOTAL DE LA CUENTA ANTES DE IMPUESTOS, EL CUAL PODRÍA SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDIQUE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA INCLUIDO O NO EN LA FACTURA O INDIQUE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIOS. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: (601) 5920400 EN BOGOTÁ DC O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 018000 910165, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA. TAMBIÉN PUEDE RADICARLA A TRAVÉS DEL CORREO CONTACTENOS@SIC.GOV.CO ESCRIBIENDO EN EL ASUNTO O TEXTO DEL CORREO: QUEJA COBRO DE PROPINA.

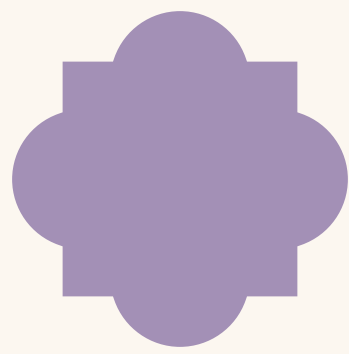
PROHÍBASE EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. LEY 124 DE 1994. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986 .

ÁRBOL DEL PAN ES UN ESPACIO LIBRE DEL HUMO DE TABACO / ESTE MENÚ ESTÁ SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS.

INFORMACIÓN DE ALERGIAS

TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA UTILIZAMOS INGREDIENTES CONSIDERADOS COMO ALÉRGICOS: HARINA DE TRIGO, HUEVO, LÁCTEOS, NUECES, SOYA, MANÍ, AJONJOLÍ, APIO, SULFITOS Y PESCADOS.

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNÍCALO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO Y HAREMOS LO QUE ESTÉ A NUESTRO ALCANCE PARA ATENDER TU PETICIÓN.



ÁRBOL *del* PAN

MENÚ DE LA BARRA DE PAN

Corteza

SOURDOUGH

Pan 100% masa madre. De fermentación larga, corteza gruesa y miga suave y húmeda.

Sourdough centeno

Elaborado con trigo y centeno.

Sabor ligeramente ácido, un clásico para acompañar cualquier comida.

_____ \$7.500

Sourdough integral germinado

Elaborado con trigo integral y granos germinados de quinoa, linaza, amaranto y mijo. Sabor ligeramente ácido, ideal para tostadas de alto contenido nutricional.

_____ \$8.500

Sourdough avena y nuez

Elaborado con avena y nuez de nogal. La fermentación de la nuez le da a la miga su color morado característico. Ideal para acompañar quesos maduros y/o salsas dulces.

_____ \$9.500

Sourdough de temporada

Exploración de nuestro LAB del pan con ingredientes de nuestro territorio.

Viernes: chontaduro

_____ \$12.000

Sábados: cacao, chocolate y arándanos

_____ \$14.000

Domingo: canela y naranja

_____ \$12.000

con harina de Socotá, Boyacá

Baguette

Corteza delgada y crujiente, sabor neutro.

Un clásico para acompañar cualquier comida.

_____ \$5.500

De molde

ENRIQUECIDOS

Brioche

Masa muy suave y esponjosa elaborada con mantequilla de vaca y huevos. Corteza dorada y miga suave, ideal para acompañar con mermelada o para tostadas francesas.

_____ \$17.500

Pan de maíz

Nuestra versión local de brioche. Elaborado con harina de maíz, mazorca, trigo y un poco de queso cremoso. Miga suave, ideal para acompañar con mermelada al desayuno.

_____ \$13.500

FUNCIONALES

Pan de avena y dátil

Pan molde de avena y nueces endulzado con dátiles. Miga y corteza suave. Ideal para desayunos.

_____ \$12.500

PARA SÁNDUCHES

Ciabatta x6 unds.

De sabor neutro, corteza delgada y crocante y miga muy alveolada. Ideal para sánduches o para acompañar comidas.

18cm largo x 6cm ancho
aproximadamente.

_____ \$12.000

Pan hamburguesa x6 unds.

Elaborado con puré de papa y mantequilla de vaca. Suave, esponjoso y dorado.

70g c/u.

_____ \$12.000

Hojaldres

Masa laminada elaborada con mantequilla de vaca 100%. Textura crujiente y liviana.

Croissant sencillo

Un clásico del desayuno. _____ \$5.500

Croissant con queso

con relleno de queso mozzarella y queso parmesano. _____ \$8.000

Croissant jamón y queso

con queso campesino y jamón ahumado. _____ \$12.000

Croissant de almendras

relleno con crema de almendra y cubierta de almendras crocantes. _____ \$8.000

Tamaño mini. _____ \$3.800

Pan de chocolate

con relleno de chocolate de verdad. _____ \$8.000

Tamaño mini. _____ \$3.800

Rollo de canela

Masa de hojaldre con relleno de canela. _____ \$6.000

Rollo Capresse

con relleno de queso mozzarella, tomates asados y pesto. _____ \$8.000

Grissini x6 unds.

Palitos crocantes de masa laminada, ajonjolí y sal marina. _____ \$12.000

Strudel de manzana

Masa hojaldrada rellena de manzana criolla, uvas pasas y canela. _____ \$10.000

Porción _____ \$10.000

Completo (6 porciones) _____ \$50.000

Galletas

De avena y arándanos _____	\$4.000
De chocolate semiamargo _____	\$4.000
De brownie con harina de sagú _____	\$2.500

Torta de pan

¡El pan seco no se bota! En esta torta con trozos de chocolate semiamargo, le damos una nueva vida. Acompañada con toffee de café. _____

\$13.500

INFORMACIÓN DE ALERGIAS

TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA UTILIZAMOS INGREDIENTES CONSIDERADOS COMO ALÉRGICOS: HARINA DE TRIGO, HUEVO, LÁCTEOS, NUECES, SOYA, MANÍ, AJONJOLÍ, APIO, SULFITOS Y PESCADOS.

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNÍCALO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO Y HAREMOS LO QUE ESTÉ A NUESTRO ALCANCE PARA ATENDER TU PETICIÓN.

