

# ÁRBOL *del* PAN



## MENÚ DE LA COCINA



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.

## 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	\$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
Guarapo	\$9.500
Mimosa de guarapo	\$12.000
Gaseosa natural AMA Corozo/tamarindo/naranja/limón/maracuyá	\$9.500
Cerveza Macha Tipo Helles	\$12.000
Agua Siembra con gas/sin gas	\$6.000

## 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
<b>GF</b> Granola con yogurt griego con fruta de temporada y miel de abeja _____ <b>V</b> Pídelo también con leche de 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 keffir, miel y fruta de temporada _____	\$16.000
<b>V GF</b> Envuelto de maíz con orellanas, brotes y ají de pepita calabaza _____ Con huevo \$22.500	\$19.500
<b>GF</b> 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

<b>V</b> Tostada de pan germinado con aguacate con hummus de arveja y verdes _____ 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

**V** Plato vegano

**GF** Libre de gluten

## 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 grillados, 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

### **Información de alergias**

Ten en cuenta que en nuestra cocina utilizamos ingredientes considerados como alérgenos: 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 dura 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

### 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 \_\_\_\_\_ \$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 y canela.  
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. \_\_\_\_\_ \$13.500

## Información de alergias

Ten en cuenta que en nuestra cocina utilizamos ingredientes considerados como alérgenos: 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.

