



Calle 77A # 12-26 (Bogotá)
Tel. 248 04 09 – 530 7231
www.unareposteria.com

Bogotá, 5 mayo de 2017

Entradas

Sopa del día con tostada de pan ciabatta.	\$7.000
Crema de setas con crimini, portobello y champiñón.	\$8.000
Quesadilla con: > Espinaca y queso de cabra. > Carne desmechada , queso semimaduro y aguacate.	\$13.800
Tostada de pan multigranos con: > Mozzarella de búfala , aguacate, tomates de colores, pesto de orégano y tomates secos.	\$13.500
Cacerola de vegetales al horno con berenjena, zanahoria, cebolla y calabacín, mozzarella de búfala caliente, salsa de tomates y pan	\$12.400
Huevos estrellados sobre papas sauté con tocineta ahumada o setas.	\$9.500
Rollo de pavo con pepino, aguacate, cilantro, limón y aceite de oliva. > Plato frío	\$11.500

Ensaladas

Salmón ahumado , lechugas orgánicas, arvejas, pepino cohombro, cilantro, vinagreta de mostaza Dijon y miel y tostadas con dip de tomate y queso crema. > Pídala con aguacate + \$3.500	\$24.000
Pavo y Tocineta ahumada, tomates de colores, lechugas orgánicas, almendras, vinagreta de la casa y tostadas con dip de tomate y queso crema.	\$20.500
Pollo y quinua orgánica, lechugas orgánicas, zanahoria, cilantro, semillas de girasol, queso parmesano y tostadas con dip de tomate y queso crema.	\$17.500
Roastbeef con berenjena, zanahoria, pimentón, cebolla y calabacín al horno, lechugas orgánicas, almendras, vinagreta de balsámico y tostadas con dip de tomate y queso crema. > Pídala con mozzarella de búfala o queso azul + \$4,500	\$18.500
Quinua orgánica y vegetales con berenjena, zanahoria, pimentón, cebolla y calabacín al horno, lechugas orgánicas, queso fresco y vinagreta de balsámico.	\$17.000

Ensaladas de pasta

Primavera con pasta fussilli fría, pesto de albahaca, mozzarella de búfala, tomates de colores, aceitunas negras, lechugas orgánicas y vinagreta de balsámico.	\$17.800
Atún con pasta fussilli fría, berenjena, zanahoria, pimentón, cebolla y calabacín, lechugas orgánicas y vinagreta de la casa.	\$16.500
Pavo al horno con pasta fussilli fría, aguacate, almendras tostadas, parmesano, lechugas orgánicas y vinagreta de mostaza Dijon y miel de abejas.	\$19.500
Pollo al horno con pasta fussilli fría, espinaca, pepino, arveja, albahaca, y vinagreta de mostaza Dijon y miel de abejas.	\$16.500

Especiales

Trucha ahumada , papas sauté, mostaza Dijon y ensalada de la casa. (200 gramos)	\$35.500
Salmón ahumado con crema de limón y albahaca, puré con cebollas caramelizadas, ensalada de lechugas, tomates cherry y vinagreta de balsámico. (150 gramos).	\$38.500
Salchicha alemana , de cerdo o ternera, papas sauté, ensalada de la casa y mostaza Dijon.	\$19.000
Estofado de ternera , arroz y ensalada de la casa.	\$22.000
Albóndigas , puré y ensalada de la casa.	\$22.000
Lasaña de carne , setas, tocineta ahumada y ensalada de la casa.	\$22.000
Cacerola de papas al horno con pollo, queso Paipa, berenjenas, calabacines, zanahorias, espinacas, cebollas caramelizadas y ensalada de la casa.	\$22.000
Cacerola de contramuslos de pollo al horno con salsa de tomates cremosos, aceitunas moradas, perejil, pasta risoni y ensalada de la casa.	\$23.500
Costilla de cerdo al horno , salsa barbecue, puré y ensalada de la casa. (300 gramos).	\$25.500
Lasaña de tomate , espinaca y ensalada de casa.	\$19.200
Sopa de frijoles blancos , cubos de plátano maduro, arroz y ensalada de tomate, aguacate y pesto.	\$18.000
Sopa de tomate , albahaca, espinaca, garbanzos, queso fresco, aguacate y totopos.	\$18.000
Pasta al horno con ensalada de la casa: > Albóndigas , queso semimaduro y parmesano, . > Vegetales al horno: tomate, berenjena, zanahoria, pimentón, cebolla y calabacín, queso mozzarella de búfala y parmesano. > Pollo al horno: tomates secos cremosos, pesto de albahaca, queso doble crema y parmesano.	\$23.500

Sándwich

MENÚ · Sándwich medio · Sopa del día sin tostadas · Ensalada de la casa o paquete de papas de *Oliva* · Sprite, Coca Cola o Agua · Panes sándwich: ciabatta, multigranos o wrap.

Salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cilantro y lechugas orgánicas. > Pídale con aguacate + \$3.500

Completo \$22.000 / Medio \$11.000 / Menú \$22,000

Atún, pesto de alcaparras, mostaza Dijon, mayonesa y lechugas orgánicas.

Completo \$15.000 / Medio \$7.500 / Menú \$18.500

Chorizo ahumado, cebollas caramelizadas, mostaza Dijon, pesto de pimentón, queso semimaduro y lechugas orgánicas.

> Pídale frío o caliente

Completo \$17.000 / Medio \$8.500 / Menú \$19.500

Roast beef, setas, mostaza Dijon, mayonesa, queso semimaduro y lechugas orgánicas. > Pídale frío o caliente

Completo \$17.500 / Medio \$9.000 / Menú \$20.000

Jamón Serrano, dip de tomates al horno, aceite oliva, queso mozzarella de búfala y lechugas orgánicas. > Pídale frío o caliente

Completo \$24.000 / Medio \$12.500 / Menú \$23.500

Pavo y tocineta, mayonesa de hierbas, queso semimaduro y lechugas orgánicas. > Pídale frío o caliente

Completo \$18.500 / Medio \$9.500 / Menú \$20.500

Pollo y pesto de albahaca, queso crema, mayonesa y lechugas orgánicas.

> Pídale frío o caliente > Pídale con queso de cabra + \$4.500

Completo \$15.000 / Medio \$7.500 / Menú \$18.000

Desmechado de res al horno, salsa barbecue de la casa, queso crema y lechugas orgánicas.

> Pídale frío o caliente > Pídale con aguacate + \$3.500

Completo \$16.500 / Medio \$8.500 / Menú \$19.500

Pernil de cerdo, pepinos en vinagre, cilantro, queso crema de ajonjolí y soya y lechugas orgánicas.

> Frío o caliente > Con aguacate + \$3.500

Completo \$16.500 / Medio \$8.500 / Menú \$19.500

Tomates secos, pesto de albahaca, queso crema, queso mozzarella y lechugas orgánicas.

> Pídale frío o caliente > Pídale con mozzarella de búfala + \$4,500

Completo \$13.000 / Medio \$6.500 / Menú \$17.500

Derretido de queso, queso paipa, queso mozzarella, pesto de orégano. > Caliente

Completo \$14.000 / Medio \$7.500 / Menú \$18.500

Vegetales, berenjena, zanahoria, pimentón, cebolla y calabacín, queso mozzarella, queso crema y lechugas orgánicas.

> Pídale frío o caliente > Pídale con pavo al horno + \$4,000

Completo \$13.000 / Medio \$6.500 / Menú \$17.500

Setas, queso de cabra y lechugas orgánicas. > Pídale frío o caliente

Completo \$19.500 / Medio \$9.500 / Menú \$20.500

ACOMPAÑAMIENTOS

Papa sauté con mostaza Dijon **\$6.000**

Puré de papa **\$4.500**

Arroz **\$3.000**

Quinoa **\$4.500**

Yucas NatuChips® con mayonesa de la casa. **\$2.500**

Papas Margarita® con cáscara **\$2.800**

Ensalada de la casa, lechugas orgánicas, almendras y vinagreta de la casa. **\$6.500**

Ensalada de aguacate, tomates de colores, pesto de albahaca y aceite de oliva. **\$6.500**

Ensalada de tomate y pepino en cubos, pesto de albahaca y perejil liso **\$6.500**

ADICIONES

Mozzarella de búfala **\$4.500**

Queso de cabra **\$4.500**

Queso azul **\$4.000**

Tomates secos al horno **\$3.000**

Tocineta ahumada **\$3.500**

Aguacate **\$3.500**

Pechuga Pavo al horno **\$6.500**

Pechga Pollo al horno **\$6.500**

Carne desmechada **\$5.000**

Roastbeef **\$6.000**

Salmón ahumado **\$9.000**

ADVERTENCIA PROPINA. Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a 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. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a quien lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o informe el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en su totalidad a los empleados de BROWN y no constituye parte del salario devengado. Si usted tiene un inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja: En Bogotá 5920400 . LOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPOCONSUMO

BEBIDAS FRÍAS

Agua del Nacimiento / Agua con gas Manantial **\$3.500**

Coca cola / Sprite **\$3.500**

Gaseosos artesanales AMA **\$5.000**
Tamarindo / Naranja

TÉ HATSU Negro/Verde /Blanco/Lila/Rosado **\$5.000**

Limonada natural **\$4.000**

Limonadas saborizadas con: Jengibre / Piña y hierbabuena /Flor de jamaica y romero

Limonada de coco **\$5.500**

Jugos MAMBA sin aditivos (botella de 250 ml) **\$5.000**

ALBA: mango, manzana, naranja y banano

SANTO: fresa, manzana, naranja y guayaba

FARO: espinaca, feijoa, naranja y hierbabuena

VELA: mora, banano, fresa y uva

Jugo de mandarina **\$4.800**

VINO

Luis Felipe Edwards – CHILE

Tinto: Cabernet Sauvignon

Blanco: Sauvignon Blanc

Rosé: Shiraz y Cabernet Sauvignon

Botella personal 187.5 ml **\$13.500**

Botella 750 ml **\$39.000**

MOCEN – ESPAÑA Botella 750 ml

Blanco: Verdejo **\$39.000**

Blanco selección especial: Verdejo **\$50.000**

MARQUÉS DE CÁCERES – Media botella **\$40.000**

CERVEZA Club Colombia **\$6.600**

BEBIDAS CALIENTES

Tinto / Americano **\$3.000**

Espresso **\$3.000**

Cappuccino **\$4.200**

Chocolate / Mocaccino **\$4.800**

Macchiato **\$3.200**

Café latte **\$4.000**

Té * Pida la caja para escoger el sabor **\$4.200**

Infusión de fresa, piña, manzana, ochuva y jamaica **\$3.500**