



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

Bogotá, 5 mayo de 2017

## Entradas

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

## Ensaladas

<b>Salmón ahumado</b> , 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	<b>\$24.000</b>
<b>Pavo y Tocineta</b> ahumada, tomates de colores, lechugas orgánicas, almendras, vinagreta de la casa y tostadas con dip de tomate y queso crema.	<b>\$20.500</b>
<b>Pollo y quinua</b> orgánica, lechugas orgánicas, zanahoria, cilantro, semillas de girasol, queso parmesano y tostadas con dip de tomate y queso crema.	<b>\$17.500</b>
<b>Roastbeef</b> 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	<b>\$18.500</b>
<b>Quinua orgánica y vegetales</b> con berenjena, zanahoria, pimentón, cebolla y calabacín al horno, lechugas orgánicas, queso fresco y vinagreta de balsámico.	<b>\$17.000</b>

## Ensaladas de pasta

<b>Primavera</b> con pasta fussilli fría, pesto de albahaca, mozzarella de búfala, tomates de colores, aceitunas negras, lechugas orgánicas y vinagreta de balsámico.	<b>\$17.800</b>
<b>Atún</b> con pasta fussilli fría, berenjena, zanahoria, pimentón, cebolla y calabacín, lechugas orgánicas y vinagreta de la casa.	<b>\$16.500</b>
<b>Pavo al horno</b> con pasta fussilli fría, aguacate, almendras tostadas, parmesano, lechugas orgánicas y vinagreta de mostaza Dijon y miel de abejas.	<b>\$20.800</b>
<b>Pollo al horno</b> con pasta fussilli fría, espinaca, pepino, arveja, albahaca, y vinagreta de mostaza Dijon y miel de abejas.	<b>\$16.500</b>

## Especiales

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

# 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**

**Quinua** **\$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**

**Pechuga Pollo al horno** **\$6.500**

**Carne desmechada** **\$6000**

**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, indíquelo a quien lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o infórmele 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**