

# brown.

## menú almuerzo

Brown es cocina y repostería comfortable. Hacemos preparaciones para estimular el ánimo y despertar recuerdos gratos que afloran con el sentido del gusto.



### **Ven a nuestra casa**

Calle 77A # 12 – 26

Lunes: 9:30 a.m. a 3:30 p.m. (festivo cerrado)

Martes a sábado: 7:30 a.m. a 6:00 p.m.

Domingo: 9:00 a.m. a 3:00 p.m.

### **Domicilios**

311 209 5678

601 248 04 09

[www.unareposteria.com](http://www.unareposteria.com)

Bogotá, agosto de 2022

# Entradas

---

## **Huevos estrellados** \$16.5

Con setas sobre papas sauté de la abuela Moti.

**Agrégle:** tocineta + \$4.0

## **Cacerola de mazorca gratinada** \$18.0

En salsa de queso Paipa de Sotaquirá, hogao y aguacate

**Agrégle:** tocineta + \$4.0

## **Croquetas de quinua orgánica** \$12.6

Con espinaca, puerro y parmesano. Acompañadas con salsa de yogur refrescante. (x 3)

## **Croquetas de zapallo** \$12.6

Con queso Paipa de Sotaquirá y almendras tostadas. Acompañadas con salsa de aguacate. (x 3)

## **Quesadilla de desmechado de res** \$22.0

Tortilla de trigo con queso Paipa de Sotaquirá y desmechado de res con salsa BBQ hecha en casa. Decorada con aguacate y cilantro.

## **Rollito de pepino** \$18.0

Con pechuga de pavo y aguacate. Con un chorrito de limón, aceite de oliva extra virgen y cilantro fresco.



# Sopas pequeñas

---

Nuestras sopas las cocinamos a fuego lento con vegetales, especias y granos. Si eres vegetariano o evitas los lácteos, puedes pedir las con toda tranquilidad.

---

## **Sopa campesina** \$12.0

Preparada con zuchini, tomate, zanahoria, apio, frijoles blancos, queso parmesano y tostada de dip de queso

## **Sopa cremosa de lentejas y zapallo en trozos** \$12.0

Preparada con leche de coco y especias orientales. Con cilantro fresco y tostada de dip de queso

**Agrégle:** Aguacate + Totopos \$7.5

## **Crema cremosa de tomates** \$12.0

Con tomates horneados, chile chipotle, aguacate en trozos y tostada de dip de queso. Es un poquito picante.

**Agrégle:** Aguacate + Totopos \$7.5

## **Sopa de frijoles blancos** \$12.0

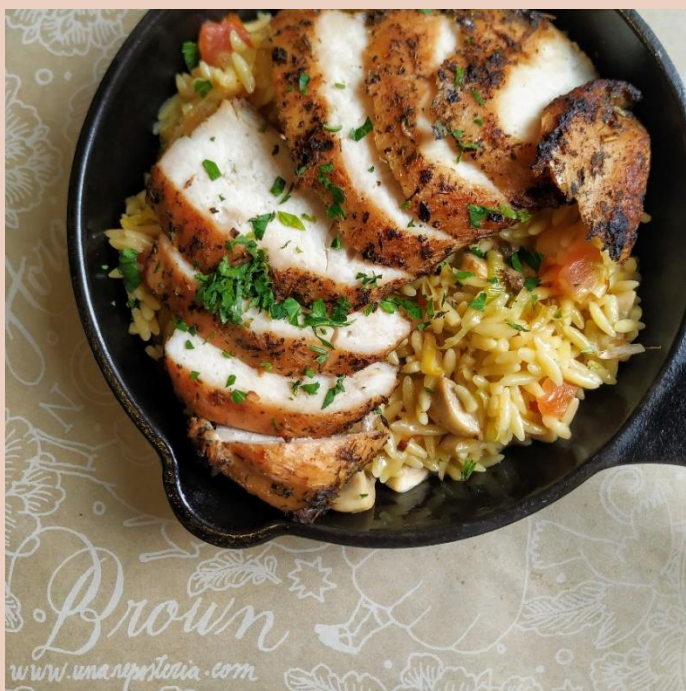
Con cubos de plátano maduro y tostada de dip de queso.

**Agrégle:** arroz integral de ajonjolí y ensalada de la casa \$12.0



# Principales

---



# Principales



Acompañados con ensalada de aguacate, tomates cherry, lechugas, vinagreta de jengibre, soya y ajonjolí.

## **Pollo campesino** \$29.9

Filete de contramuslo sellado con salsa de tomates cremosos y cebollas salteadas. Servido con arroz integral y ajonjolí.

## **Pollo Provenza** \$44.0

Pechuga en hierbas Provenza y sellada al sartén. Servida sobre risoni con salsa de vino blanco, tomates, champiñones, puerro y parmesano.

Tómalo con calma. Horneamos este plato por 30 minutos.

## **Lasaña de tortilla de maíz y pollo** \$39.0

Tortillas de maíz mexicanas, pollo, salsa de tomates, chipotle y gratinada con queso Paipa de Sotaquirá. Decorada con pico de gallo y totopos.

Tómalo con calma. Horneamos este plato por 30 minutos..

## **Sartén de pasta al horno con pollo** \$36.5

Con tomates caramelizados, pesto de albahaca y gratinada con parmesano.

Tómalo con calma. Horneamos este plato por 30 minutos.

## **Albóndigas de res** \$34.0

Con salsa de tomates al horno y vino tinto, con puré de papa mezclado con tomates caramelizados y espinacas.

## **Lasaña de res con espinaca y tocineta** \$36.5

Res molida en salsa de tomates al horno con espinacas. Gratinada con parmesano.

Tómalo con calma. Horneamos este plato por 30 minutos.



# Principales



Acompañados con ensalada de aguacate, tomates cherry, lechugas, vinagreta de jengibre, soya y ajonjolí.

## **Estofado de ternera** \$34.0

Con paprika Húngara en cocción lenta de vino tinto, pimentón y zanahorias. Servido con arroz integral y ajonjolí.

## **Salchicha alemana de cerdo** \$32.0

Con papas sauté de la abuela Moti. (nuestra favorita)

## **Salmón en lomo o trucha ahumada** \$60.0

Con crema de limón y albahaca. Acompañado con papas sauté de la abuela Moti.

## **Arroz caldoso verde (v)** \$25.0

Arroz integral reparado en salsa de espinacas, coco y especias. Con tofu, brócoli, cilantro fresco y remolachas crocantes.

**Agrégale:** Pavo +\$8.0

## **Vera Lasagna (v)** \$32.0

Receta de la casa con tomates al horno, espinacas cremosas, albahaca, aceite de oliva extra virgen y gratinada con parmesano.

Tómalo con calma. Horneamos este plato por 30 minutos.

## **Cacerola de papas (v)** \$26.0

Gratinada con queso Paipa de Sotaquirá, tomates al horno, cebollas caramelizadas, brócoli y espinacas.

**Agrégale:** Pollo +\$7.0

Tómalo con calma. Horneamos este plato por 30 minutos..



# Bowls

---



# Bowls

.....  
Acompañados con tostadas con dip de queso y tomates.  
.....

## **Bowl de pavo al horno** \$34.0

Bowl con base de lechugas orgánicas, pavo, tomates cherry, aguacate, queso parmesano, almendras tostadas y vinagreta de jengibre, soya y ajonjolí.

**Agrégale:** Quinoa o Arroz integral de ajonjolí + \$3.5

## **Bowl con pollo al horno y quinoa** \$31.5

Bowl con base de quinoa, pollo, zanahorias, cilantro, semillas de girasol, parmesano, lechugas orgánicas, vinagreta de mostaza Dijon, miel y aceite de oliva extra virgen.

**Agrégale:** Aguacate + \$4.0

## **Bowl de salmón ahumado** \$42.0

Bowl con base de lechugas orgánicas, salmón, arvejas, pepino, cilantro y vinagreta de mostaza Dijon, miel y aceite de oliva extra virgen.

**Agrégale:** : Aguacate + \$4,0 /

Quinoa o Arroz integral de ajonjolí + \$3.5

## **Bowl de garbanzos y quinoa (v)** \$22.5

Bowl con base de quinoa, garbanzos, crocantes de remolacha, zanahoria, pepino, aguacate, albahaca, hierbabuena, lechugas orgánicas, vinagreta de jengibre, soya y ajonjolí.

**Agrégale:** Pollo + \$7.0 / Tofu + \$3.5





# Bowls

.....  
Acompañadas con tostadas con dip de queso y tomates.  
.....

## **Bowl de zapallo rostizado (v)** \$23.0

Bowl con base de lechugas orgánicas, zapallo, anillos de cebolla crocantes, arvejas, aguacate, cilantro, hierbabuena, semillas de girasol y vinagreta de jengibre, soya y ajonjolí.

**Agrégale:** Pollo + \$7.0 / Tofu + \$3.5

## **Bowl con croquetas de quinua (v)** \$30.0

Bowl con base de lechugas orgánicas, croquetas de quinua y espinaca, pepino, aceitunas moradas, vinagreta de mostaza Dijon, miel y aceite de oliva extra virgen.

**Agrégale:** Aguacate + \$4.0 / Tofu + \$3.5 / Búfala + \$6.0

## **Bowl de brócoli y arroz integral (v)** \$22.0

Bowl con base de arroz integral, brócoli, pepino, arveja, cilantro, hierbabuena, ajonjolí, lechugas orgánicas, vinagreta de jengibre, soya y ajonjolí.

**Agrégale:** Pollo + \$7.0 / Tofu + \$3.5 / Aguacate + \$4.0

## **Bowl de pasta primavera (v)** \$28.9

Bowl con base de pasta fussilli, pesto de albahaca, mozzarella de búfala, tomates cherry, aceitunas moradas, lechugas orgánicas, vinagreta de balsámico y aceite de oliva extra virgen.

**Agrégale:** Pollo + \$7.0/ Aguacate + \$4.0



# Sándwich

---



# Sándwich

Preparados en pan horneado en casa de semillas y granos

---

## Tu sándwich incluye una (1) de estas opciones:

Sopa del día

Papas sauté de la abuela Moti

Ensalada de aguacate, lechugas y tomates

---

### **Sándwich de salmón ahumado** \$38.0

Con dip de queso, alcaparras, cilantro y lechugas.

**Agrégle:** Aguacate + \$4.0

### **Sándwich de pollo al horno con pesto** \$26.0

Con pesto de albahaca, dip de queso y lechugas.

Pídelo derretido

**Agrégle:** Aguacate + \$4.0 / Búfala + \$6.0

### **Sándwich de pavo y tocineta ahumada** \$29.0

Con mayonesa de romero, queso semimaduro y

lechugas. Pídelo derretido

### **Sándwich de tomates secos de la casa (v)** \$24.5

Con pesto de albahaca, mozzarella de búfala y

lechugas. Pídelo derretido

# Bebidas brown

---

**Limonada de jengibre** \$6.0

**Limonada de piña y hierbabuena** \$6.0

**Limonada coco** \$9.2

**Jugo de mandarina** \$7.0

**Sodas con limonadas de brown** \$10.0

Limonada Jengibre con soda

Limonada Piña y hierbabuena con soda



# Bebidas

---

**Jugos MAMBE** \$7.0

ALBA: mango, manzana, naranja y banano (con fructosa)

VELA: mora, banano, fresa y uva (con fructosa)

**Agua natural y sin gas** \$5.0

**Té HATSU:** Negro, Verde, Blanco, Lila, Rosado \$6.8

**Coca Cola** \$5.0

# Coctéles y cervezas

---

## Coctéles brown

**Beermosa** \$15.5

Cerveza rosada, jugo de mandarina e infusion de Jamaica

**Sangría rosé** \$17.0

Vino rosé, sirope de romero, infusion de Jamaica manzana verde y fresa

**Tinto de verano** \$18.5

Vino tinto, jugo de mandarina y ginger

**Tequila y piña** \$24.0

Piña macerada en tequila reposado, sirope de romero, chiles molidos y soda

**Gin & Gin** \$28.0

Ginebra, extracto de jengibre, hojas de hierbabuena y Ginger Ale.

## Cervezas

**3 Cordilleras: blanca / mestiza / rosa** \$9.0

**Heineken** \$7.0

**Chelarte** \$12.0

# Vinos

---

## Blancos

**LIVANA - Sauvignon Blanc (Chile)** Mini botella \$16.0

**RUEDA - Verdejo (España)** Botella \$80.0

**YELLOW TAIL - Chardonnay (España)** Botella \$85.0

## Tintos

**LIVANA - Cabernet Sauvignon (Chile)** Mini botella \$16.0

**LUIS FELIPE EDWARDS - Malbec (Chile)** Botella \$60.0

**ROYAL CLARET - Rioja (España)** Botella \$85.0

**DAMANA 5 - Tempranillo (España)** Botella \$105.0

## Rosé

**LIVANA - Shiraz y Cabernet Sauvignon (Chile)**

Mini botella \$16.0



# Bebidas calientes

---

## Infusiones brown

**Infusión de frutas** \$4.5

Con fresa, piña, manzana, uchuva y Jamaica

**Infusión de Jengibre** \$6.0

Con miel de abejas y limón

## Chocolate

**Chocolate caliente 70% cacao** \$6.8

## Café Devoción

Café recién molido que proviene de pequeños cultivos en los lugares más remotos de Colombia.

**Americano** \$4.4

**Latte** \$5.6

**Espresso** \$4.4

**Latte frío** \$6.0

**Cappuccino** \$5.6

**Mocaccino** \$5.8

**Chocolate** \$6.2

**Macchiato** \$5.0

## Té Munay

**Té en agua** \$5.1

**Té en leche** \$6.9

Chai

Verde con arroz

Negro y Lavanda

Rooibos



\* Adición leche de almendras \$1.7

## **ADVERTENCIA PROPINA:**

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores 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 la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en su totalidad entre todos los empleados de BROWN y nó constituye parte del salario devengado. En caso de que tenga algún 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, a los teléfonos: (601) 5920400 PBX: (601) 5870000 Ext. 1190/1191.

## **PRECIOS:**

**En miles de pesos colombianos**







*MilGRACIAS*

**ha sido un  
gusto atenderte**

**Bogotá, agosto de 2022**