

brown.

congelados



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 (Bogotá)

Lunes: 9:30 a.m. a 3:30 p.m.

Martes a sábado: 9:00 a.m. a 6:00 p.m.

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

Domicilios

311 209 5678 - 248 04 09

www.unareposteria.com

Sopas pequeñas

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

Sopa cremosa de lentejas y zapallo en trozos \$11.0

Preparada con leche de coco y especias orientales. Decorada con un puñado de cilantro fresco.

Sopa de quinua orgánica de colores \$11.0

Con frijoles negros, tomates y zanahorias. Decorada con crocantes de remolacha

Crema cremosa de tomates \$11.0

Con tomates horneados a fuego lento y chile chipotle ahumado. Decorada con totopos y aguacate en trozos. Es un poquito picante.

Crema de setas \$11.0

Preparada con vino blanco y una mezcla de hongos crimini, botón y portobello. Decorada con trocitos de setas salteadas.



Platos congelados

Estos productos se entregan congelados y van sin acompañamientos.

Lasaña de res y tocineta ahumada \$28.0

Res molida en salsa de tomates al horno con mezcla de setas crimini, botón y portobello. Gratinada con parmesano y tocineta ahumada.

Vera Lasagna \$24.0

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

Lasaña de tortilla de maíz y pollo \$28.5

Tortillas de maíz mexicanas en capas, trozos de pollo, salsa de tomates, chile Chipotle y gratinada con queso Paipa de Sotaquirá. Decorada con pico de gallo y totopos.

Cacerola de papas \$18.0

Gratinada con queso Paipa de Sotaquirá y vegetales rostizados al horno (berenjena, zanahoria, pimentón y cebolla). Pídelo con pollo \$24.00



Para Picar

Croquetas \$15.0

Paquete x 5 unidades (congeladas)

- » Quinoa con espinaca y queso parmesano
- » Zapallo con cilantro y queso Paipa

Empanadas \$23.0

Paquete x 5 unidades (congeladas)

- » Carne, espinaca y almendras
- » Cebollas caramelizadas y mozzarella
- » Vegetales al horno y queso
- » Espinaca y queso
- » Jamón de pavo y queso

Pandeyucas \$36.0

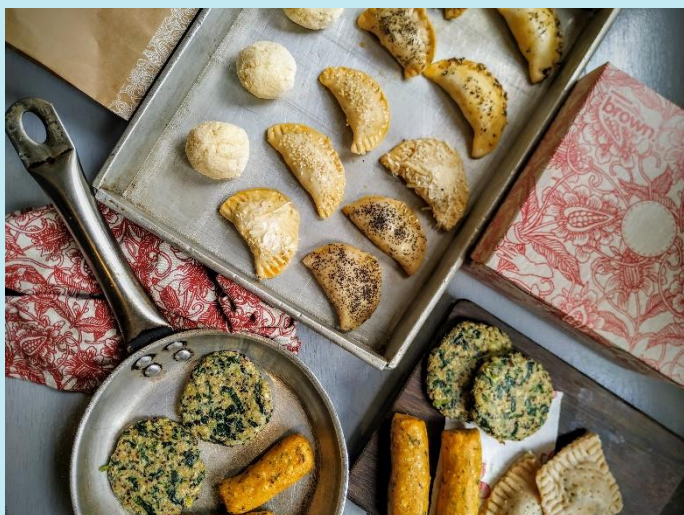
Paquete x 12 unidades (congeladas)

Pandeyucas rústicos de queso Paipa de Sotaquirá

Quiche \$8.5

Unidad (sin congelar)

- » Tocineta y queso semimaduro
- » Tomates, albahaca y mozzarella
- » Champiñones, espinaca y parmesano





Postres

Masa de galletas para hornear

Paquete x 360gr (12 unidades)

- » Trozos de chocolate \$20.0
- » Avena, nueces y chocolate \$30.0
- *(sin trigo, huevo, ni lácteos)
- » Dátiles \$30.0
- *(sin trigo, ni azúcar añadida)

Frasco para preparar receta \$35.0

- » Galletas trozos de chocolate y frutos secos
Receta para 24 galletas 30gr
- » Brownies
Receta para 1 lata, 20 brownies medianos 6X6cm aprox.
- » Blondies
Receta para 1 lata, 20 blondies medianos 6X6cm aprox



Guárdese esta receta y disfrútelas

1. Mezcla 200gr de mantequilla
2. Agrega 70gr de azúcar
3. Mezcla el contenido del frasco y revuélvelo bien
4. Deja reposar por 30 minutos
5. Haz bolas de 30 gr pómelas en papel con papel mantiguilla
6. Hornear durante 7 minutos a 350°F/180°C

Buen provecho.

