

MAGNIFIQUE

[Menú](#)

Magnifique tiene su origen en Francia con una tradición panadera y pastelera que remonta al año 1862, año en el cual el tatarabuelo de la generación actual inauguró su primera panadería y pastelería, iniciando una historia familiar de padre a hijo que sigue hoy su tradición con un toque de modernidad francesa.

El objetivo de Magnifique es ofrecer la mejor panadería tradicional y pastelería contemporánea a nuestros clientes, en cada momento al rededor del buen comer y el buen servir, con experiencias gastronómicas francesas cuidadas al detalle.

C'EST MAGNIFIQUE!

POR FAVOR DAR A CONOCER AL PERSONAL DE SERVICIO SI NECESITA
FACTURA ELECTRÓNICA ANTES DE GENERAR LA CUENTA.

GRACIAS.

BOWLS Y OPCIONES SALUDABLES

BOWL DE FRUTA

Melón, papaya y piña, decorado con kiwi, fresa, manzana y arándanos. \$19.500

BOWL DE AÇAÍ

Mezcla de açaí y banano, con toppings de granola, banano, fresa y arándanos. \$22.900

PARFAIT

Yogur griego con banano, granola, fresa, manzana, kiwi y arándanos. \$27.700

MENÚ INFANTIL

PETIT DÉLICE

Waffle con banano y arándanos, porción de fruta con melón, papaya y piña, acompañado de huevo frito con tocineta.
\$32.500

WAFFLES Y TOSTADAS

WAFFLE MAGNIFIQUE

Waffle acompañado con fresa, manzana, kiwi y arándanos.
\$26.800

WAFFLE CHOCO BANANO

Waffle acompañado con crema de avellanas, banano y fresa.
\$26.800

TOSTADA FRANCESA

Pain perdu francés acompañado de fresa, manzana, kiwi y arándanos. \$26.800

TOSTADA DE AGUACATE

Huevos pochados sobre tostada de pan tourte y láminas de aguacate con espárragos salteados, sour cream y manzana.
\$32.500

NUESTRAS ESPECIALIDADES

HASH BROWN

Hash Brown relleno de jamón cocido, queso parmesano, queso gruyere acompañado de huevo frito y salsa de la casa.

\$34.500

HUEVOS ESTRELLADOS

Papas doble cocción y queso parmesano con dos huevos estrellados acompañados de jamón serrano. \$38.900

CALENTADO

Calentado de frijol, arroz, hogao tradicional, salchicha toulouse, panceta de cerdo confitada, aguacate y huevo frito.

\$34.500

AREPA DE YUCA Y CARNE

Arepa de yuca con carne desmechada y huevo frito. \$31.200

CROISSANT CAMPAGNE

Croissant relleno de pechuga de pavo y huevos revueltos con queso mozzarella, tomates asados, salsa holandesa y aguacate. \$38.700

HUEVOS

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos pochados sobre pan miga, napados con salsa holandesa, acompañados con su elección:

Jamón \$34.700

Tocineta \$38.900

Salmón ahumado \$46.300

Espárragos y champiñón \$38.900

OMELETTE

Tradicional tortilla de huevo tipo francés con el relleno de su elección:

Natural \$18.700

Cebolla y tomate \$23.600

Jamón y queso \$27.600

Tocineta \$27.600

Espárragos y champiñón \$31.200



HUEVOS

Huevos revueltos, fritos o pochados acompañados de su elección:

- Cebolla y tomate \$18.700
- Jamón y queso \$22.900
- Tocineta \$22.900
- Espárragos y champiñón \$26.800

HOJALDRES SALADOS

- Croissant con queso \$16.600
- Croissant con jamón y queso \$18.600

HOJALDRES DULCES

- Croissant \$8.300
- Croissant de pistacho \$21.600
- Pan de chocolate \$9.200
- Croissant de almendras \$11.500
- Croissant de chocoalmendras \$12.600
- Danés \$11.500
- Hojaldre de canela \$11.900
- Hojaldre de manzana \$11.500
- Plie de chocolate \$11.500

- Selección del panadero \$19.900
- Selección de viennoiseries \$26.800

ACOMPañaLO CON BURBUJAS

- Mimosa tradicional \$25.800
- Mimosa Lychee \$25.800
- Mimosa sandia \$25.800
- Aperol Spritz \$34.500
- Vino espumoso Saint Louis Copa \$29.900



ENTRADAS

TARTINA DE SALMÓN AHUMADO

3 mini tartinas con salmón ahumado con crema agria, aguacate y alcaparras baby. \$26.900

TARTINA DE JAMÓN SERRANO

3 mini tartinas con jamón serrano, tomates salteados y salsa pesto. \$26.900

BOCADITO DE POLLO

Mini sándwich en pan baguette con pollo braseado, aderezo César y lechuga morada. \$18.900

BOCADITO DE JAMÓN SERRANO

Mini sándwich en pan baguette con jamón serrano, rúgula, tomate y salsa pesto. \$22.900

SOPA DE TOMATE

Sopa de tomate con crutones, crocante de queso parmesano y pesto. \$29.900

SOPA DE ESPINACA

Sopa de espinaca con crutones, crocante de queso parmesano y salsa bechamel. \$29.900

SOPA DE CEBOLLA

Tradicional sopa de cebolla al vino blanco con queso gruyere. \$29.900

TAPAS

CEVICHE DE PULPO

Mezcla fresca de pulpo cocido, mango, cilantro, cebolla, hierbabuena, brandy, zumo de limón, con rábanos y chip de plátano. \$44.500

TARTAR DE ATÚN

Atún en salsa ligeramente picante sobre una cama de aguacate. \$44.500

BRIE DE MANZANA

Queso brie fundido con manzana caramelizada en miel de panela. \$33.500

LOADED FRIES

Papas a la francesa con salsa de queso y tocineta. \$24.900

TABLA MIXTA

Nuestra selección de tres tipos de charcuterías y tres quesos, acompañada de pan y aceitunas. \$49.500



PLATOS FUERTES

SALMÓN AL ESTRAGÓN

Filete de salmón napado en mantequilla al estragón, ajo y vegetales salteados. Acompañado de puré de papa, arroz, papas a la francesa o ensalada. \$62.900

BOEUF BOURGUIGNON

Estofado de carne cocinado a fuego lento con vino tinto, con chalotas, zanahorias y champiñón. Acompañado de puré de papa, arroz, papas a la francesa o ensalada. \$54.300

HAMBURGUESA MAGNIFIQUE

Deliciosa carne angus con queso americano, mayonesa de encurtidos, tocineta crujiente, lechuga romana, tomate y cebolla. Acompañada de papas a la francesa, chips o ensalada. \$44.300

RATATOUILLE FALÁFEL

Famosa mezcla de zucchini, berenjenas, tomate y cebolla en salsa napolitana con un toque de albahaca. Acompañado con croquetas de garbanzo. \$44.300

FETTUCCHINE DE LA CASA

Pasta artesanal en salsa blanca de champiñones con: Pollo y tocineta o Camarones. \$51.000

HAMBURGUESA PULLED PORK

Jugosa carne de cerdo desmechada con salsa bbq, cebolla encurtida, lechuga y tomate. Acompañada con papas a la francesa, chips o ensalada. \$47.700

ENSALADAS

ENSALADA COBB

Mix de lechugas, pollo, jamón, tocineta, queso mozzarella, huevo duro, aguacate, maíz, tomate, pepinillos, champiñones y salsa dijonesa. \$46.300

ENSALADA CÉSAR

Pollo braseado sobre lechuga romana, acompañado de crutones, queso parmesano y aderezo césar. \$46.300

ENSALADA ASIÁTICA

Pollo braseado al estilo teriyaki sobre espinaca fresca, mango y tomate. \$46.300

SÁNDWICHES

SÁNDWICH CLÁSICO

Tradicional sándwich en pan baguette acompañado con jamón york, queso gruyere y mantequilla dijon. \$36.600

SÁNDWICH AMAPOLA SERRANO

Sándwich de jamón serrano, rúgula, pesto, láminas de queso parmesano en pan de amapola. \$41.600

SÁNDWICH MEDITERRÁNEO

Sándwich en pan ciabatta de olivas con mozzarella de búfala y tomate en salsa pesto. \$41.000

SÁNDWICH POLLO CÉSAR

Pan baguette con pollo y aderezo césar, lechuga romana, queso parmesano, tomate y aguacate. \$42.500

SÁNDWICH CROQUE MONSIEUR

Tradicional plato francés en pan tourte, relleno de jamón serrano con base de salsa bechamel, gratinado con queso mozzarella y queso gruyere. \$44.600

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

Pan Bagel acompañado de tajadas de salmón ahumado, crema agria, rúgula y aguacate. \$43.200

NY ROASTBEEF

Sándwich de roastbeef en pan ciabatta, con salsa gravy, queso gruyere, lechuga morada y dijonesa. \$45.600

QUICHES

QUICHES

Tarta tradicional francesa salada. \$32.600

Lorraine
Puerro y tomate
Salmón y espinaca
Tres quesos
Champiñones y queso
Pollo y parmesano

MINI QUICHE LORRAINE

Mini tarta tradicional francesa salada con jamón, tocineta y queso gruyere. \$17.200

PASTELERÍA

WHISKY ROCHER

Delicioso rocher de chocolate 70%, gianduja y corazón de ganache bañado en whisky Single Malt. \$24.300

FINA FRAMBUESA

Tartaleta de frambuesa con interior de crema de vainilla, confitura de frambuesa y crema de almendras. \$23.100

FINA ARÁNDANOS

Tartaleta de arándanos con interior de crema de vainilla, confitura de arándanos y crema de almendras. \$23.100

TARTELETA DE LIMÓN

Tartaleta de crema de limón y merengue italiano. \$19.200

TARTELETA DE CHOCOLATE

Tartaleta con ganache de chocolate y fondo de caramelo. \$19.200

TARTA DE MARACUYÁ

Tartaleta de maracuyá con una base de confitura de frambuesa. \$19.900

ECLAIR

Tradicional postre francés de pate a choux, relleno de crema pastelera.

Chocolate \$18.300

Arequipe \$18.300

Pistacho \$21.000

MILHOJA

Milhoja francesa rellena de crema de vainilla y dulce de leche. \$19.500

OPÉRA

Torta tradicional parisina en capas de mousse de chocolate y crema de café. \$22.100

ROYAL

Bizcocho de chocolate suave, crema y mousse de chocolate. \$22.100



CITRINA

Mousse de limón con corazón tropical de mango, maracuyá y banano. \$19.900

CUPIDO FRAMBUESA

Corazón de chocolate al 70% con centro de frambuesa. \$21.900

TORTA DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria con ron y canela, centro de queso crema. \$13.800

BROWNIE CHIPS

Tradicional brownie de chocolate con chips de chocolate. \$14.900

BROWNIE CON NUEZ

Brownie de chocolate con nuez de nogal y pecan. \$19.300

MACARON (UNIDAD)

El emblemático macaron francés a base de almendra con relleno de sabores surtidos. \$8.600

POSTRES DE VIAJE

Financier x3 \$22.000

Mini financier x9 \$17.600

Galleta chocolate negro \$11.500

Galleta chocolate \$11.500

Galleta chocolate blanco \$11.500

Madeleines x10 \$28.600

Cake marmolado x2 \$12.900

Cake de amapola x2 \$12.900

Cake de naranja x2 \$12.900

Macaron - caja x12 \$85.000

Macaron - caja x6 \$45.000

Lenguas de gato \$9.900

Mini éclair - caja x6 \$59.800

Tostadas de ajo y perejil \$12.500



BEBIDAS CALIENTES

Café Espresso \$6.600
Café Americano \$6.600
Café Latte \$8.300
Cappuccino vienés \$11.500
Cappuccino \$9.900
Macchiato \$7.400
Mocaccino \$10.800
Extra shot +\$1.300
Descafeinado +\$600
Aromática de frutas \$8.300
Aromática de hierbas \$8.300
Milo caliente \$9.900
Chocolate caliente \$11.900
Té premium Harney and Sons \$15.400
Té premium Bitaco \$13.200
Té Chai \$12.300
Té Matcha \$12.300
Irish Coffee \$19.900

ADICIONES

Baileys \$14.800
Amaretto Disaronno \$14.800
Whisky Singleton \$19.900

BEBIDAS FRÍAS

Jugo de naranja \$13.900
Jugo de mandarina \$14.300
Jugo de lulo \$11.000
Jugo de mango \$11.000
Jugo de maracuyá \$11.000
Jugo de guanabana \$13.200
Limonada natural \$11.000
Limonada de hierbabuena \$13.200
Limonada de coco \$13.200
Batido verde \$19.900
Sodas (Mandarina, Pepino, Maracuyá o Frutos Rojos) \$12.900
Agua sin gas / con gas \$7.500
Milo frío \$9.900
Granizado de café \$18.200
Granizado moka \$18.200
Té Hatsu \$13.200
Gaseosas \$7.700

CERVEZAS

Club Colombia Rubia/Roja \$12.800

Stella Artois \$16.600

CÓCTELES

Pornstar Martini	\$38.500
Expresso Martini	
Mai Tai	
Mojito de Gulupa	
Moscow Mule	
Margarita de Lulo	
Amaretto Sour	
Boulevardier	
Raspberry Sunset	
Gin Tonic	

VINOS

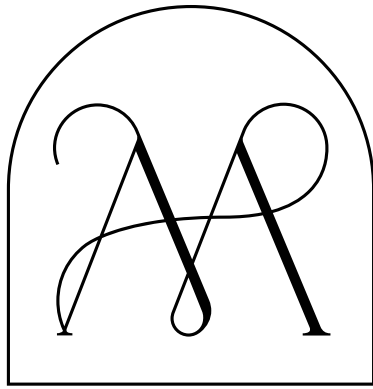
	Copa	Botella
Vino tinto de verano	\$29.900	
Beronia crianza (Rioja) tinto		\$76.500 (375 ml) \$129.000 (750 ml)
Arienzo Crianza (Rioja) tinto	\$29.900	\$129.000 (750 ml)
Protos Roble (Ribera del Duero) tinto		\$158.000 (750 ml)
Marques de Riscal (Rueda) blanco	\$29.900	\$76.500 (375 ml) \$124.400 (750 ml)
Maison Castel Chardonnay grande reserve		\$129.000 (750 ml)
Marques de Riscal (Rueda) rosado	\$29.900	\$129.000 (750 ml)
Anna Codorniu (Cava)		\$57.800 (200 ml)
Saint Louis Blanc Espumoso	\$29.900	\$124.400 (750 ml)
Campari	\$31.000	

WHISKY

	Copa	Botella
Macallan 12 años Sherry Oak	\$49.000	\$557.000
The Singleton 12 años	\$36.000	\$378.000
Glenmorangie Original	\$44.000	\$462.000

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad - Ley 124 de 1994.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud - Ley 30 de 1986.



DEPUIS 1862

Pâtisserie

Artisan Boulanger

Bistró