



MENÚ

@laminervareposteria

Km 7 via sogamoso -Iza
Tibasosa
Iza

POSTRES

LA MINERVA

La Minerva es un espacio creado en honor a la Diosa Minerva, Diosa Romana de la sabiduría y de las artes.

Nuestra pasión por la repostería va más allá del sabor: creemos en el poder que tiene cada ingrediente, que aporta sabor, textura y balance. Cada receta es única, elaboradora cuidadosamente para convertir ingredientes selectos en experiencias que despierten felicidad, inspiración y momentos inolvidables.

En esta carta encontrarás el reflejo de nuestra creatividad, un equipo de mujeres llenas de amor por lo artesanal y dedicación que colocamos en cada preparación. Es nuestra mejor manera de comunicar el arte, el amor por la vida y los ingredientes de nuestra región que merecen ser destacados.

Estamos convencidos que cada receta puede reemplantearse, transformarse y dejar recuerdo en el paladar de nuestro comensales.

Bienvenidos a La Minerva donde la calidad sabe a felicidad!

Síguenos en nuestras redes sociales donde te enterarás siempre de nuestros postres nuevos, postres de temporada y mucho más

@laminervareposteria

MENÚ POSTRES

HORARIO

JUEVES Y VIERNES

1:30 A 6:30 PM

**SABADO DOMINGOS
Y FESTIVOS**

8:00 A 7:00 PM

CHEESECAKES

CHEESECAKE VASCO

\$12.500

Base de galleta, crema de queso horneado.

Acompañala con frutos rojos, maracuya o caramelo
salado

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

\$12.100

Base de galleta, crema de queso, acompañado
con nuestra receta de frutos rojos (fresa, mora y
cereza)

CHEESECAKE DE FRUTOS AMARILLOS

\$12.400

Base de galleta, crema de queso, acompañado
con nuestra receta de frutos amarillos
(maracuya, uchuva, piña)

CHOCOMARACUYA

\$14.100

Delicioso budín de chocolate semiamargo,
Cheesecake de maracuya, acompañado de perlas
crocantes de chocolate y bañado de una delicada
crema de maracuyá.

CHEESECAKE DE TEMPORADA★ \$12.900

Solo disponible en puentes festivos

Base de galleta, crema de queso horneado.
coco y limon de castillo

CREMME BRULÉE DE ★ CARDAMOMO

\$12.900

Solo disponible en puentes festivos

Preparación francesa a base de crema,
cardamomo como protagonista, terminado con
una corteza de azucar caramelizada

MENÚ POSTRES

HORARIO

JUEVES Y VIERNES

1:30 A 6:30 PM

SABADO DOMINGOS Y FESTIVOS

8:00 A 7:00 PM

POSTRES

PIE DE LIMON

\$12.400

*masa sable, relleno de crema de limon castillo
con una ligera capa de merengue italiano*

TIRAMISU

\$14.300

*Postre tradicional italiano, queso filadelfia y
biscuits artesanales en cafe espresso de
especialidad, con amaretto*

POSTRE INGLES

\$10.500

*Bizcocho remojado en tres leches, decorado
con crema de leche, durazno y fresa.
Acompaado con nuestra deliciosa receta de
crema inglesa*

TORTA DE ALMOJABANA

\$12.500

*Receta tradicional del territorio
cundiboyascence, acompañada de crema
inglesa o helado de vainilla*

LECHE ASADA

\$10.500

*Postre tradicional a modo de flan, con
caramelo y un toque de ron*

FRESAS CON CREMA

\$10.500

*Fresas frescas acompañadas con crema de
leche batida y frutos rojos*

COPA KIDS

\$12.000

*Mezcla de frutas naturales, helado, crema,
gomitas y merenguitos
Pidela con cleche condensada por \$2.500
adicionales*

MENÚ POSTRES

HORARIO

JUEVES Y VIERNES

1:30 A 6:30 PM

SABADO DOMINGOS Y FESTIVOS

8:00 A 7:00 PM

CHOCOLATE

CHOCOBRUCE

\$12.800

Torta de chocolate humeda, con ganache de chocolate al 65%

Pidela con Leche por \$2.900 adicionales

CHOCOCROCANTE

\$13.200

Mezcla deliciosa entre bizcoho esponjoso de chocolate, arequipe, crocante de caramelo de almendras y sal , cubierta de ganache de chocolate al 65%

VOLCAN DE CHOCOLATE

\$14.600

Budin de Chocolate al 65%, liquido en el centro, acompañado de helado.

Tiempo de horneado aproximadamente 15 min.



BROWNIE DE CHOCOLATE

\$8.000

Receta de Brownie artesanal melcochudo, con chocolate al 70%.

Pidelo con Helado por \$4.500 adicionales

MENÚ POSTRES

HORARIO

JUEVES Y VIERNES

1:30 A 6:30 PM

**SABADO DOMINGOS
Y FESTIVOS**

8:00 A 7:00 PM

SIN AZÚCAR

*Postres endulzados con eritritol, stevia, sucralosa, monk fruit
y/o alulosa*

TARTELETA DE YOGURTH GRIEGO

\$14.600

*Mousse de yogurt griego, endulzado con eritritol,
base de granola y miel, acompañada de coco
rallado*

PANNA COTTA DE ARANDANOS

\$13.600

*acompañado con nuestra deliciosa salsa de
arandanos sin azucar.*

POSTRE INGLES

\$17.000

*nuestra version sin azucar, hecho con harina de
almendras, acompañado de fresa y duraznos en
almibar con sucralosa, y acompañada de nuestra
crema inglesa sin azucar*

CHOCOBRUCE SIN AZUCAR

\$13.500

*bizcocho humedo relleno con ganache de
chocolate al 70%*

MENÚ POSTRES

HORARIO

JUEVES Y VIERNES

1:30 A 6:30 PM

SABADO DOMINGOS Y FESTIVOS

8:00 A 7:00 PM

MILHOJAS

Delicada masa laminada, hecha a mano, crocante y suave al cortar. acompañada con arequipe de la mejor calidad

MILHOJA DE AREQUIPE

\$13.300

Capas de hojaldre, crema de leche batida, acompañada con un shot de arequipe para que lo agregues a tu gusto

MILHOJA DE CAFE

\$14.300

Capas de hojaldre, crema de leche batida, acompañada con un shot de arequipe de cafe de especialidad, para que lo agregues a tu gusto

MILHOJA CHEESECAKE

\$17.200

Mezcla perfecta de capas de hojaldre con nuestra deliciosa crema de cheesecake, acompañado de un shot de arequipe para que o agregues a tu gusto. Pídelo con Frutos rojos o fruta fresca

MILHOJA DE BAILEY'S

\$17.200

Capas de hojaldre, con crema de leche batida, acompañada con un shot de arequipe con Bailey's para que lo agregues a tu gusto

MENÚ POSTRES

HORARIO

JUEVES Y VIERNES

1:30 A 6:30 PM

SABADO DOMINGOS Y FESTIVOS

8:00 A 7:00 PM

MERENGONES

Dos capas de merengue frances
relleno de fruta y crema de leche

GUANABANA	\$13.700
FRESA	\$13.700
DURAZNO	\$13.700
MANGO	\$13.700
MIXTO	\$15.000



PAVLOVAS

Merengue frances en forma de canasta
relleno de fruta y crema de leche

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS	\$12.100
<i>Con fresas, arandanos y nuestra deliciosa receta de salsa de frutos rojos</i>	
PAVLOVA DE FRUTOS AMARILLOS	\$12.400
<i>Con durazno, mango y nuestra autentica y deliciosa salsa de frutos amarillos</i>	
PAVLOVA NIÑOS	\$8.500
<i>fresas y/o banano, crema de leche, merengue con una linda decoracion infantil</i>	

MENÚ POSTRES

HORARIO

JUEVES Y VIERNES
1:30 A 6:30 PM

**SABADO DOMINGOS
Y FESTIVOS**

8:00 A 7:00 PM

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	\$4.500
ESPRESSO	\$4.700
TINTO CAMPESINO	\$5.500
AROMATICA	\$3.800
MINILATTE	\$4.900
LATTE	\$7.500
CAPUCHINO	\$7.500
CAPUCHINO BAILEY'S	\$12.500
MOCACCINO	\$8.600
MACHIATO	\$5.900
CHOCOLATE	\$6.500
CHOCOLATE HIERBABUENA	\$7.500
MILO	\$9.500

BEBIDAS FRIAS

AFOGATTO	\$13.000
FRAPUCHINO	\$14.000
MILO FRIO	\$12.000
MALTEADAS	\$16.000
LIMONADA NATURAL	\$7.000
LIMONADA CEREZADA	\$9.500
CERVEZA NACIONAL	\$5.500
BRETAÑA	\$5.000
AGUA GAS 600ML	\$3.900
AGUA 600ML	\$3.100
HATSU	\$7.000