

Huevos •
Rosarito



Desayuno & Brunch

Huevos

Poché VEGETARIANO	\$11.500
Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.	
Benedictine	\$23.600
Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa Crepes & Waffles.	
Rancheros	\$18.900
Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y queso parmesano.	
Australianos	\$28.900
Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	
Tulum VEGETARIANO LIGERAMENTE PICANTE	\$18.500
Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana.	
Crepes & Waffles	\$16.900
Crepe con huevos revueltos y cebollina a la crema sobre un fondo de salsa de queso.	
Rosarito LIGERAMENTE PICANTE	\$25.900
Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México.	

Crepe •
Sensación
Colombia



Crepes

Ahora puedes pedir tus crepes en *masa vegana y sin gluten*.

CONTIENE NUECES

Sensación Colombia	\$25.900
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional “hogao”.	
Jamón y Queso	\$18.900
Parisien	\$21.800
Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.	
French Connection	\$19.800
Crepe con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	
Bretonne	\$21.900
Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.	
Crespolinis	\$19.800
Crepe con huevos revueltos, jamón ahumado, queso y salsa primavera.	

Waffle •
D'Choclo



Waffles

Mantequilla y Syrup o Miel VEGETARIANO	\$9.400
Mantequilla, Syrup y Huevo Frito VEGETARIANO	\$15.600
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta	\$17.900
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas	\$17.900
Waffle D'Choclo VEGETARIANO	\$14.900
Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.	

Mini Waffles

Mini Waffle D'Yuca VEGETARIANO	\$8.500
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	
Doble (dos mini waffles)	\$14.900

Menú Infantil

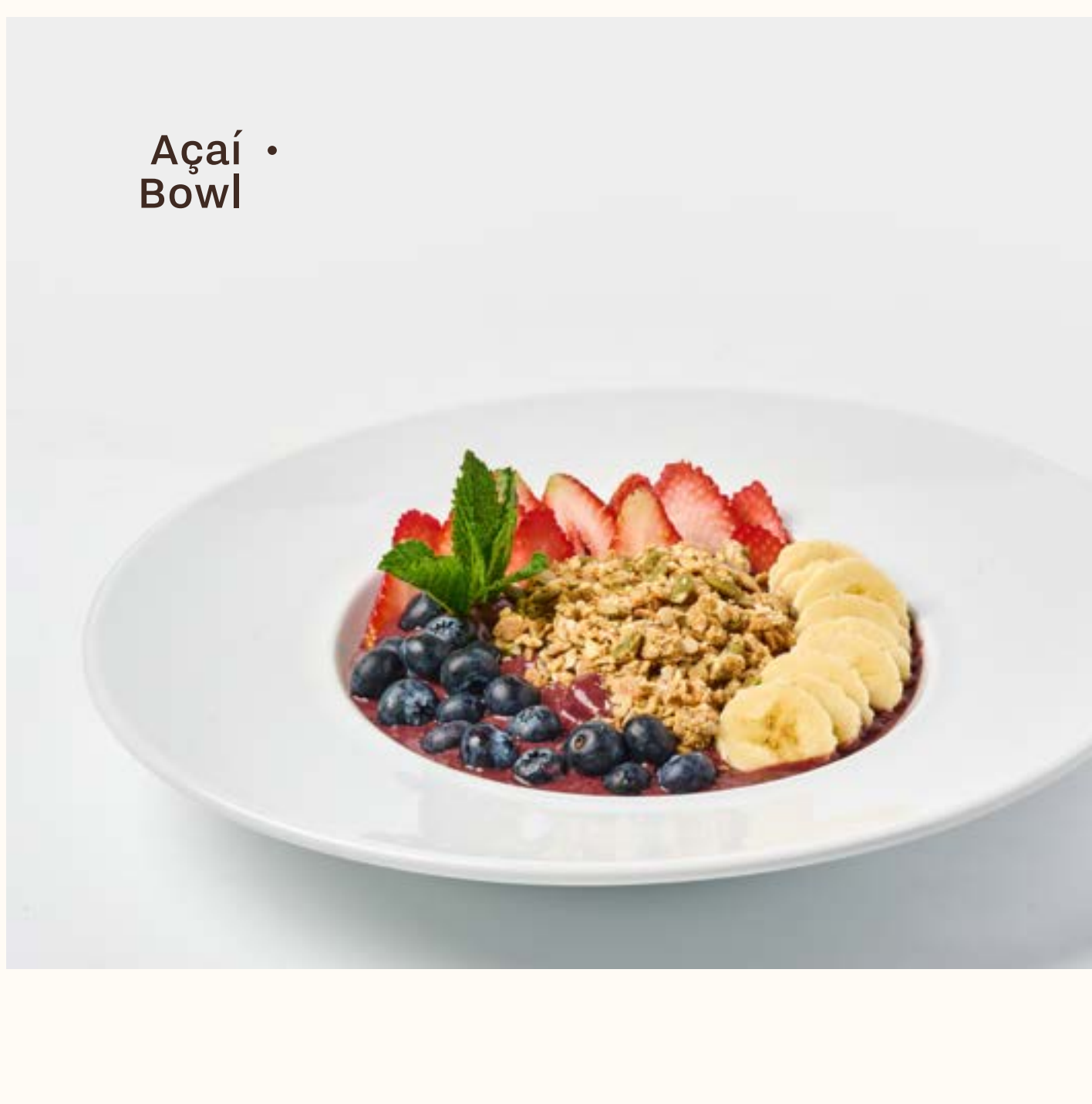
Waffle infantil con:

Mantequilla y Syrup o Miel	\$10.200
Syrup, Salchichitas y Huevo Frito	\$14.600
Syrup, Tocineta y Huevo Frito	\$14.600

• Pancake de
Ahuyama



Açaí •
Bowl



Más Opciones

Timbal de Frutas Frescas VEGANNO	\$9.500
Refrescante combinación de mango, sandía y naranja.	
Açaí Bowl VEGANNO CONTIENE NUECES	\$19.800
Açaí con arándanos, fresa, banano y granola.	
Pancake de Ahuyama VEGETARIANO CONTIENE NUECES	\$16.900
Con yogurt griego, granola y miel.	

Nuestros Clásicos Parfaits

Frutos del Bosque VEGETARIANO CONTIENE NUECES	\$18.900
Copa con granola, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.	
Guanábana VEGETARIANO CONTIENE NUECES	\$18.900
Copa de yogurt semidescremado natural sin azúcar, acompañado de granola y copos de guanábana... Endulza a tu gusto con miel.	

Adiciones

Queso Momposino	\$16.200
Tradicional y delicioso queso ten en capas de Mompox para que estires a tu antojo.	

Limonada •
de Coco

• Jugo de
Mandarina

Limonada •
Hierbabuena

• Batido
Alegria



Jugos

Mora	\$7.600
Mango	\$7.600
Mandarina	\$9.500
Fresa	\$7.900
Guanábana	\$7.900
Jugo natural en leche.	
Feijoa	\$7.200
Durazno	\$8.900
Uva	\$9.200
Frambuesa	\$9.900
Naranja	\$9.400
Naranja - Zanahoria	\$8.900

Batidos

Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$9.400
Alegría	\$10.200
Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	
Bienestar	10.200
Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	
Elixir	\$12.900
Guanábana y Lychee.	

Limonadas

Natural	\$6.200
Hierbabuena	\$7.600
Mango Biche	\$9.200
Coco	\$10.900

Otras Bebidas

Agua Siembra®	\$6.800
Agua Siembra® con Gas	\$6.800
Agua Manantial®	\$6.500
Agua Manantial® con Gas	\$6.500
Coca Cola®	\$5.800
Original o Zero.	
Schweppes Ginger®	\$5.800

Productos sujetos a disponibilidad.

SI TIENES ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA, RESTRICCIÓN Y/O INTOLERANCIA, TE PEDIMOS INFORMARSELO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO, HAREMOS TODO LO POSIBLE PARA ATENDER TU SOLICITUD. TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANI, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS Y QUE NO TODOS LOS PLATOS TIENEN EN SU DESCRIPCIÓN LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES.

Sopa •
de Lentejas



Entradas y Sopas

Entradas

Ensalada de la Barra

Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.

\$16.900

Ensalada Cesar

La clásica ensalda con crutones, tomates cherry y queso parmesano. Acompañada con pan de centeno.

\$16.700

Sopa

Espinaca

VEGETARIANO

Sopa de espinaca del huerto a tu casa. Naturalmente deliciosa.

\$13.900

Lentejas

VEGETARIANO

Con champiñones y Portobellos, lentejas beluga y un ligero toque de especias de la India.

\$14.200

Covarachía

VEGETARIANO

Sopa donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra, con aguacate, crema agria y cilantro.

\$15.400

Sopa del Sol

VEGETARIANO

CONTIENE NUECES

Sopa de zapallo con un toque de queso de cabra y pesto, pan pita y cilantro.

\$14.200

Mexicana con Pollo

LIGERAMENTE PICANTE

Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate, pollo, pico de gallo y tortilla mexicana.

\$19.500

Ensalada •
de la
Barra



Ensalada de la Barra \$16.900

ELIGE TUS INGREDIENTES

(Máximo 12)

- ☐ Apio

☐ Arveja

☐ Brócoli

☐ Champiñones frescos

☐ Espinaca

☐ Huevo

☐ Lechuga

☐ Maíz desgranado

☐ Mazorca baby

☐ Palmito vegetal del Chocó

☐ Pimentón rojo

☐ Remolacha

☐ Tomate Cherry
- ☐ Zanahoria en julianas

☐ Arracacha de Cajamarca con perejil y crema

☐ Cebolla encurtida

☐ Ceviche de chontaduro

☐ Ceviche de mango

☐ Verduras encurtidas: cebolla, pimentón y pepino cohombro

☐ Fríjolitos rojos de temporada

☐ Pepinillo agri dulce

☐ Quinoa con tomates secos

☐ Trigo kamut

☐ Zukizana: láminas de zucchini y zanahoria con pesto

ELIGE TUS SALSAS

(Máximo 2)

- ☐ Aceite de Oliva

☐ Salsa Amarilla

☐ Salsa Rosada
- ☐ Vinagre Mosto de Caña

☐ Vinagreta Verde

ELIGE TUS COMPLEMENTOS

(Máximo 3)

- ☐ Ajonjolí tostado

☐ Chips de arracacha de Cajamarca

☐ Lentejas crocantes
- ☐ Semillas de Girasol

☐ Semillas de Soya

Productos sujetos a disponibilidad.

SI TIENES ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA, RESTRICCIÓN Y/O INTOLERANCIA, TE PEDIMOS INFORMARSELO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO, HAREMOS TODO LO POSIBLE PARA ATENDER TU SOLICITUD. TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS Y QUE NO TODOS LOS PLATOS TIENEN EN SU DESCRIPCIÓN LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES.

Crepe •
Camarones
Rosarito



Crepes de Sal

Ahora puedes pedir tus crepes en **masa vegana y sin gluten**.

CONTIENE NUECES

Crepes

Crepes de Pollo

Pollo y Queso	\$25.900
Pollo, Queso y Champiñones	\$28.900
Pollo, Brócoli y Queso	\$31.400
Pollo Chipotle	\$29.600
LIGERAMENTE PICANTE Pollo con salsa chipotle, aguacate, pico de gallo, queso, maíz y crema agria, acompañado de rúgula.	
Pollo en Salsa Verde Mexicana	\$30.400
Salsa de tomatillo verde con pollo, queso, crema agria, pimentón asado y cilantro.	
Pollo Rosarito	\$29.500
LIGERAMENTE PICANTE Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate y frijol rojo cuarentano. <i>*Frijol de temporada, origen Montes de María.</i>	
Pollo al Curry	\$29.300
Pollo al Curry al estilo Hindú	\$29.800
CONTIENE MANÍ Con maní, uvas pasas y chutney de mango.	
Pollo Trufa Mexicano	\$30.900
Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso.	
Pollo Peruano	\$29.300
CONTIENE NUECES Típica preparacion de aji de gallina limeño, salsa de aceitunas y aceitunas moradas, rugula y huevo.	
Pollo Mexicano	\$29.900
LIGERAMENTE PICANTE Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria, aji y pico de gallo.	
Pollo Thai	\$30.500
Pechuga de pollo y champiñones Portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	
Pollo Ají Panka	\$29.800
LIGERAMENTE PICANTE Crepe de pollo con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimentón y cebolla roja.	

Crepe •
Cochinita
Pibil



Crepes de Carne

Boloñesa y Queso	\$20.900
Boloñesa, Jamón y Queso	\$22.900
Boloñesa, Queso y Champiñones	\$25.200
Sombrero Vueltaio	\$28.500
Carne desmechada, preparada con “hogao” sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	
Cochinita Pibil	\$26.500
Preparación mexicana de cerdo desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate, lechuga, pico de gallo, cebolla encurtida y crema agria.	
Ternera	\$28.900
Ternera y Champiñones	\$29.200
Stroganoff	\$33.900
Mexicano	\$26.900
LIGERAMENTE PICANTE Boloñesa en salsa mexicana, queso rallado, lechuga, crema agria, aji y pico de gallo.	
Lomito Pimienta	\$34.300
Roastbeef	\$32.300
LIGERAMENTE PICANTE Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasia de sabor.	
Lomo Árabe	\$39.400
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	

Crepe •
Salmon Roll



Crepes de Mar

Palmitos	\$29.900
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Calamares	\$32.500
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones	\$38.500
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Mar Encocado	\$39.800
Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinua negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.	
Camarones Rosarito	\$39.800
LIGERAMENTE PICANTE Camarones en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate y frijol rojo cuarentano. <i>*Frijol de temporada, origen Montes de María.</i>	
Salmon Roll	\$39.900
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos. Acompañados de ensalada verde.	
Zeus	\$40.500
Flores de salmón ahumado sobre un crepe con aguacate rústico, chucrut de cebollas, crema agria, aceitunas moradas y germinados.	
Salmón Ahumado	\$39.500
Crepe con crema agria, queso crema y cebollina, acompañado de lechugas y vinagreta de finas hierbas.	

Crepe •
Sensación
Colombia



Crepes Clásicos

Jamón y Queso	\$18.900
Jamón, Queso y Champiñones	\$22.900
Pavo, Queso tipo Holandés y Salsa Dijonnaise 🍷	\$28.900
Sensación	\$22.900
Jamón ahumado, queso y huevo. <i>(Pídelo también con cebolla y tomate).</i>	
Sensación Colombia	\$25.900
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional “hogao”.	
French Connection	\$19.800
Jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	

Crepe •
Caprino



Crepes Vegetarianos

Champiñones al Ajillo	\$20.900
Crepe de champiñones en salsa ajillo con queso.	
Romana 🍷	\$20.500
Mozzarellina, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.	
Sicilia 🍷	\$22.900
Mozzarellina, tomates secos, tomates frescos y albahaca.	
Champiñones, Alcachofa y Queso	\$26.200
Poblana	\$23.500
Aguacate, queso, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.	
Toscana	\$23.500
Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa de champiñones y napolitana.	
Normanda	\$23.900
Champiñones frescos, variedad de quesos y salsa de champiñones.	
Caprino	\$27.400
CONTIENE NUECES Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarellina.	
Montes de María	\$25.800
CONTIENE NUECES / MANÍ Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula y lentejas tostadas. <i>*Frijol de temporada, origen Montes de María.</i>	

🍷 Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional \$6.200

Productos sujetos a disponibilidad.

SI TIENES ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA, RESTRICCIÓN Y/O INTOLERANCIA, TE PEDIMOS INFORMARSELO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO, HAREMOS TODO LO POSIBLE PARA ATENDER TU SOLICITUD. TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS Y QUE NO TODOS LOS PLATOS TIENEN EN SU DESCRIPCIÓN LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES.



Panne Cook •
Ternera y
Champiñones

• Panne Cook
Camarones
en salsa de la casa

Panne Cook y Pitas

Panne Cook

Delicioso pan francés redondo, relleno con cualquiera de nuestras opciones:

Ternera	\$31.200
Ternera y Champiñones	\$31.900
Pollo, Queso y Champiñones	\$32.900
Pollo, Champiñones y Espárragos	\$32.900
Pollo al Curry	\$33.300
Stroganoff	\$41.500
Lomito Pimienta	\$41.700
Palmitos	\$33.300
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Calamares	\$37.900
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones	\$41.900
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	



Pita •
Vegetariana

Pitas

Pollo Árabe	\$24.900
Pechuga de pollo al horno, lechuga, tahini, trocitos de aceitunas y cebollas encurtidas.	
Pavo 🍗	\$28.900
Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.	
Doble Pocket	\$22.900
Pan árabe relleno de jamón ahumado, salsa dijonnaise y variedad de quesos.	
Popeye Pocket	\$20.900
Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso, acompañado con salsa amarilla y vinagreta verde.	
Tuna Pocket 🍗	\$27.900
Pan árabe relleno de atún con champiñones, lechuga, gratinado con queso, acompañado con cascos de tomate fresco y rúgula.	
Mozzarella Pocket	\$14.900
VEGETARIANO Queso, salsa napolitana y albahaca.	
Champiñón Pocket	\$26.500
VEGETARIANO Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso.	
Capresa	\$25.900
VEGETARIANO CONTIENE NUECES Pan árabe relleno de mozzarellina, tomates frescos y secos, rúgula y pesto.	
Siciliana	\$24.800
VEGETARIANO Queso, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	
Vegetariana	\$22.800
VEGETARIANO Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	
Griega	\$25.600
VEGETARIANO Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.	

🍷 Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional \$6.200

Productos sujetos a disponibilidad.

SI TIENES ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA, RESTRICCIÓN Y/O INTOLERANCIA, TE PEDIMOS INFORMÁRSELO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO, HAREMOS TODO LO POSIBLE PARA ATENDER TU SOLICITUD. TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS Y QUE NO TODOS LOS PLATOS TIENEN EN SU DESCRIPCIÓN LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES.



Ensalada •
Mediterránea

Ensaladas y Sabores Veganos

Ensaladas

Cesar

La clásica ensalada con crutones, tomates cherry y queso parmesano. Acompañada con pan centeno.

Con Pollo

Con Salmón Ahumado

\$27.500

\$39.400

Florentina

VEGETARIANO

CONTIENE NUECES

Mozzarellina, variedad de lechugas frescas, albahaca fresca, tomates secos, frescos y cherry, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras y vinagre balsámico.

Thai

Pechuga de pavo con ajonjolí y albahaca, variedad de lechugas frescas, rúgula, apio, champiñones, pimentón, tomate cherry, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.

\$33.500

Mediterránea

CONTIENE NUECES

Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas frescas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.

\$39.800

Montes de María

VEGANO

CONTIENE MANÍ

Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula, mix de lechugas y lentejas tostadas.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

\$26.600

Marroquí

CONTIENE MANÍ

Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde con vinagreta marroquí.

Con Camarón

Con Pollo

Con Tofu

VEGANO

\$39.900

\$28.800

\$25.400

Tuna Salad

Atún ventresca, variedad de lechugas frescas, rúgula, pepino, albahaca, champiñones, apio, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras y vinagreta de finas hierbas. Acompañado con pan árabe.

\$39.900

Valparaíso

Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinua negra, kale con queso parmesano y Grana Padano, picadillo de tomate, aguacate y vinagreta árabe.

\$40.200

Torina

Mozzarellina envuelta en jamón serrano con cebollas caramelizadas y pimienta torina, variedad de lechugas, rúgula, tomate cherry y vinagreta a base de mostaza Dijón. Acompañado con pan centeno.

\$35.300

Sopa •
Soy Otoño



Sabores Veganos

Sopa Soy Otoño

Explosión de vegetales con frijolitos.

\$10.200

Crepe Vegan Boloñesa

CONTIENE NUECES

Tofu, espinaca, berenjenas y champiñones, con un toque especial de tahini. Un juego de sabor inolvidable.

\$20.800

Pita en el Bosque

LIGERAMENTE PICANTE

CONTIENE NUECES

Pita crujiente con champiñones, shiitake, espinaca, cebollas asadas, queso crema de almendras, peperoncino y un toque de aceite de trufa blanca.

\$27.900

Crepe Montes de María

CONTIENE NUECES / MANÍ

Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula y lentejas tostadas.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

\$25.800

Crepe Sombrero Vueltiao Vegano

CONTIENE NUECES

Nuestra versión vegana, preparada con orellanas, puré de plátano maduro, aguacate, pico de gallo y crema agria de tofu.

\$27.500

Sopa Covarachía

Donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra, con aguacate, crema agria de tofu y cilantro.

\$15.600

Productos sujetos a disponibilidad.

AHORA PUEDES PEDIR TUS CREPES EN MASA VEGANA Y SIN GLUTEN. TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS SE PREPARAN ALIMENTOS CON GLUTEN.

CONTIENE NUECES

SI TIENES ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA, RESTRICCIÓN Y/O INTOLERANCIA, TE PEDIMOS INFORMARSELO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO, HAREMOS TODO LO POSIBLE PARA ATENDER TU SOLICITUD. TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS Y QUE NO TODOS LOS PLATOS TIENEN EN SU DESCRIPCIÓN LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES.



Bebidas y cafés

Jugos

Mora	\$7.600
Mango	\$7.600
Mandarina	\$9.500
Fresa	\$7.900
Guanábana	\$7.900
Jugo natural en leche.	
Feijoa	\$7.200
Durazno	\$8.900
Uva	\$9.200
Frambuesa	\$9.900

Limonadas

Natural	\$6.200
Hierbabuena	\$7.600
Mango Biche	\$9.200
Coco	\$10.900

Batidos

Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$9.400
Alegría	\$10.200
Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	
Bienestar	\$10.200
Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	
Elixir	\$12.900
Guanábana y Lychee.	

Otras Bebidas

Agua Siembra®	\$6.800
Agua Siembra® con Gas	\$6.800
Agua Manantial®	\$6.500
Agua Manantial® con Gas	\$6.500
Coca Cola®	\$5.800
Original o Zero.	
Schweppes Ginger®	\$5.800
Sprite®	\$5.800
Kola Román®	\$5.800
Quatro®	\$5.800
Té Helado	\$7.200
Té helado natural.	

Cervezas

Coronita	\$8.900
Club Colombia	\$9.900
Stella Artois	\$12.900
Heineken	\$12.400
Cajicá	\$13.900
Trece Pesos IPA	\$15.900
Cerveza tipo IPA (India Pale Ale) País de origen: Colombia	

Vinos

Vino Tinto - AMORETINTO	
Cepa: Merlot Origen: Chile	
Media Botella	\$59.900
Botella	\$93.600
Vino Blanco - AMORETINTO	
Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	
Media Botella	\$59.900
Botella	\$93.600
Vino Prosecco	
Cepa: Glera Origen: Italia	
Media Botella	\$74.000
Botella	\$101.900

Productos sujetos a disponibilidad.

SE PROHÍBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD.

SI TIENES ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA, RESTRICCIÓN Y/O INTOLERANCIA, TE PEDIMOS INFORMÁRSELO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO, HAREMOS TODO LO POSIBLE PARA ATENDER TU SOLICITUD. TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS Y QUE NO TODOS LOS PLATOS TIENEN EN SU DESCRIPCIÓN LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES.



Crepe •
Mont Blanc

Postres

Crepes de Dulce

Nutella® (CONTIENE NUECES) Crepe de Nutella® con crema chantilly.	\$16.200
Nutella® y Banano o Fresas (CONTIENE NUECES) Crepe de Nutella® con tajaditas de banano o fresas y crema chantilly.	\$16.900
Chocolate Fondue Crepe con fresas y banano, helado de Vainilla, crema chantilly y chocolate.	\$13.900
Baby Doll (CONTIENE NUECES) Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	\$14.900
Mont Blanc Crepe con chocolate blanco, fresas y crema chantilly.	\$16.500
Cleopatra Crepe con tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de uva e inglesa.	\$12.900



Waffle •
Especial

Waffles de Dulce

Mantequilla y Syrup o Miel	\$9.400
Sencillo con Crema Chantilly Pidelo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, caramelo o jalea de guayaba.	\$12.900
Sencillo con Helado Pidelo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, caramelo o jalea de guayaba.	\$14.200
Especial Con helado y crema chantilly. Escoja tres o cuatro salsas diferentes: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, frutos del bosque, caramelo o jalea de guayaba.	\$16.900
Arequipe Con salsa de arequipe, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	\$13.500
Arequipe y Banano Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	\$14.400

Nutella® (CONTIENE NUECES) Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$16.900
--	-----------------

Nutella® y Banano (CONTIENE NUECES) Nutella® y tajadas de banano fresco, helado Old Style y crema chantilly.	\$17.200
--	-----------------

Frutos del Bosque Frutos del bosque con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$ 14.200
---	------------------



Mini Waffle •
Frutos del Bosque

Mini Waffles de Dulce

Mantequilla y Syrup o Miel	\$9.400
Arequipe Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$12.900
Chocolate Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$12.900
Nutella® (CONTIENE NUECES) Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$16.200
Frutos del Bosque Frutos Rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$14.000

Waffles de Sal

Waffle D'Choclo (VEGETARIANO) Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.	\$14.900
Mini Waffle D'Yuca (VEGETARIANO) Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$8.500

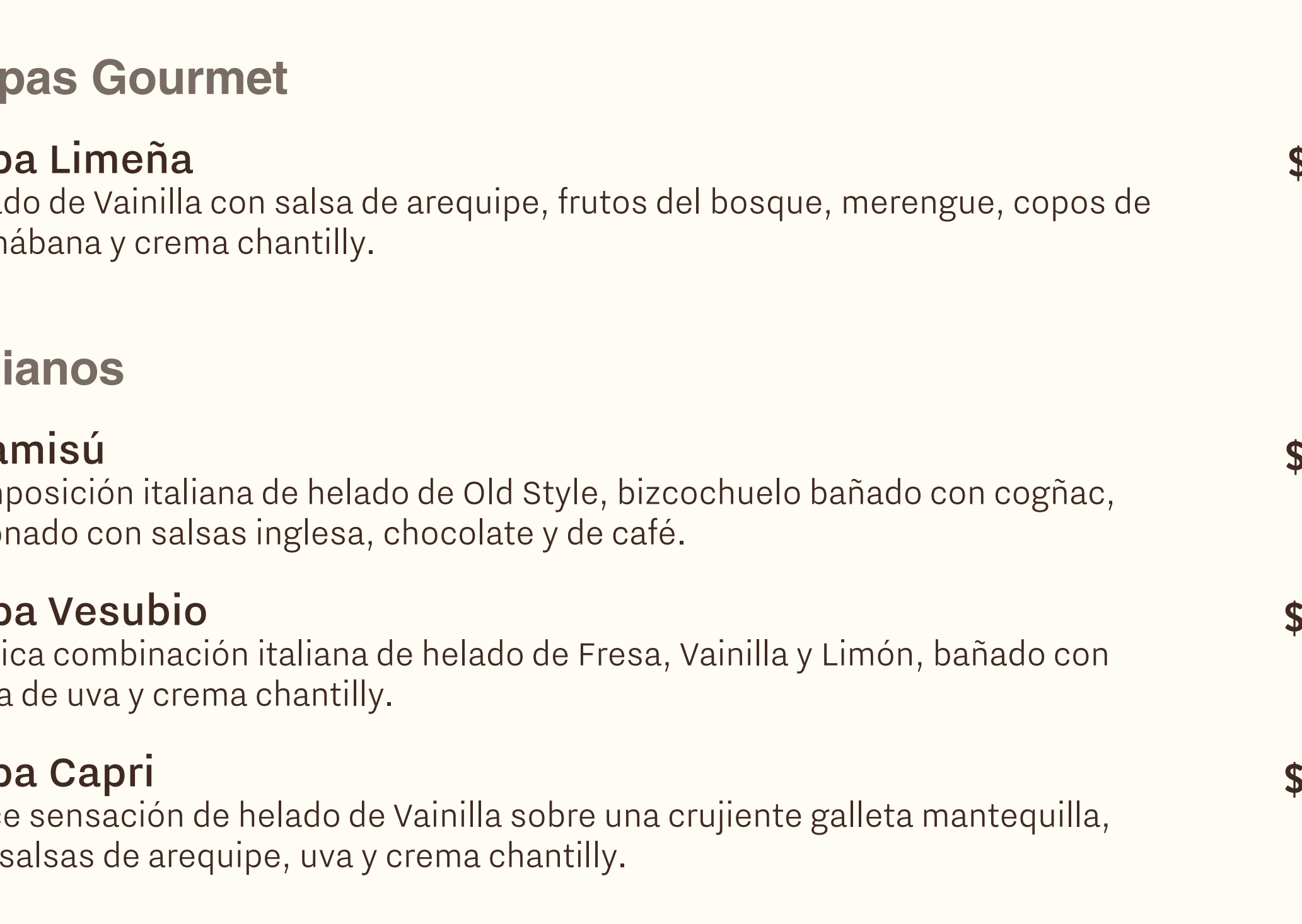
Doble (dos mini waffles)	\$14.900
---------------------------------	-----------------



Gofre •
Nutella®

Gofres

Chocolate Blanco	\$11.800
Mantequilla y Syrup	\$8.600
Frutos del Bosque	\$11.900
Arequipe	\$11.300
Nutella® (CONTIENE NUECES)	\$14.900
Chocolate	\$11.300
Especial Con helado de Vainilla y crema chantilly. Escoge dos salsas: arequipe, caramelo, inglesa, chocolate, frutos del bosque o melocotón.	\$15.800
Caramelo	\$8.200



Copa •
Tentación

Copas y Helados

Amantes del Chocolate

Copa Vainilla Hot Chocolate (CONTIENE NUECES) Helado Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que le darás gusto a tu gusto.	\$14.300
Tarta de Chocolate y Fudge (CONTIENE NUECES) Fusión de helado de Chocolate y Coffee Toffee con fudge de chocolate, en una base de almendras tostadas y crocante italiano.	\$14.300

Copas Gourmet

Copa Limeña Helado de Vainilla con salsa de arequipe, frutos del bosque, merengue, copos de guanábana y crema chantilly.	\$15.900
--	-----------------

Italianos

Tiramisú Composición italiana de helado de Old Style, bizcochuelo bañado con cognac, entonado con salsas inglesa, chocolate y de café.	\$14.300
--	-----------------

Copa Vesubio Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly.	\$10.900
--	-----------------

Copa Capri Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe, uva y crema chantilly.	\$10.900
--	-----------------

Glasés Deco

Banana Split (CONTIENE NUECES) Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, banano, salsa de chocolate y arequipe.	\$16.200
--	-----------------

Delizzia

Copa Tentación (CONTIENE NUECES / MANÍ) Bizcochuelo bañado con un toque de licor que exalta el sabor del helado de Vainilla, Coffee Toffee y Chocolate. Combina sutilmente con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$16.400
Copa Merengue Glazé (CONTIENE NUECES) Merengue y helado de Vainilla, juegan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.	\$15.600

Capricho de Maracuyá Helado de Yogurt de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones, galleta de mantequilla y el crujiente de la galleta de encaje.	\$14.400
---	-----------------

Filosofía Acaramelada (CONTIENE NUECES) Donde el helado de Vainilla en crocante de macadamias y almendras, las tajadas de banano y la salsa de caramelo, se unen para darle sentido y sabor a la vida.	\$10.900
--	-----------------

Copa Festival Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Maracuyá, Limón y Vainilla, con trocitos de banano, fresas frescas, salsa de uva y crema chantilly.	\$20.900
---	-----------------

Copa Melocotón Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.	\$14.900
--	-----------------



Copa •
Festival

Copas y Copas

Suprema (CONTIENE NUECES) Helado de Vainilla y tajaditas de banano entre crema chantilly, bañadas con salsa de chocolate y arequipe, mini cono de galleta y nueces.	\$14.300
Dama Blanca (CONTIENE NUECES) Helado de Vainilla y Chocolate acompañado con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$10.900

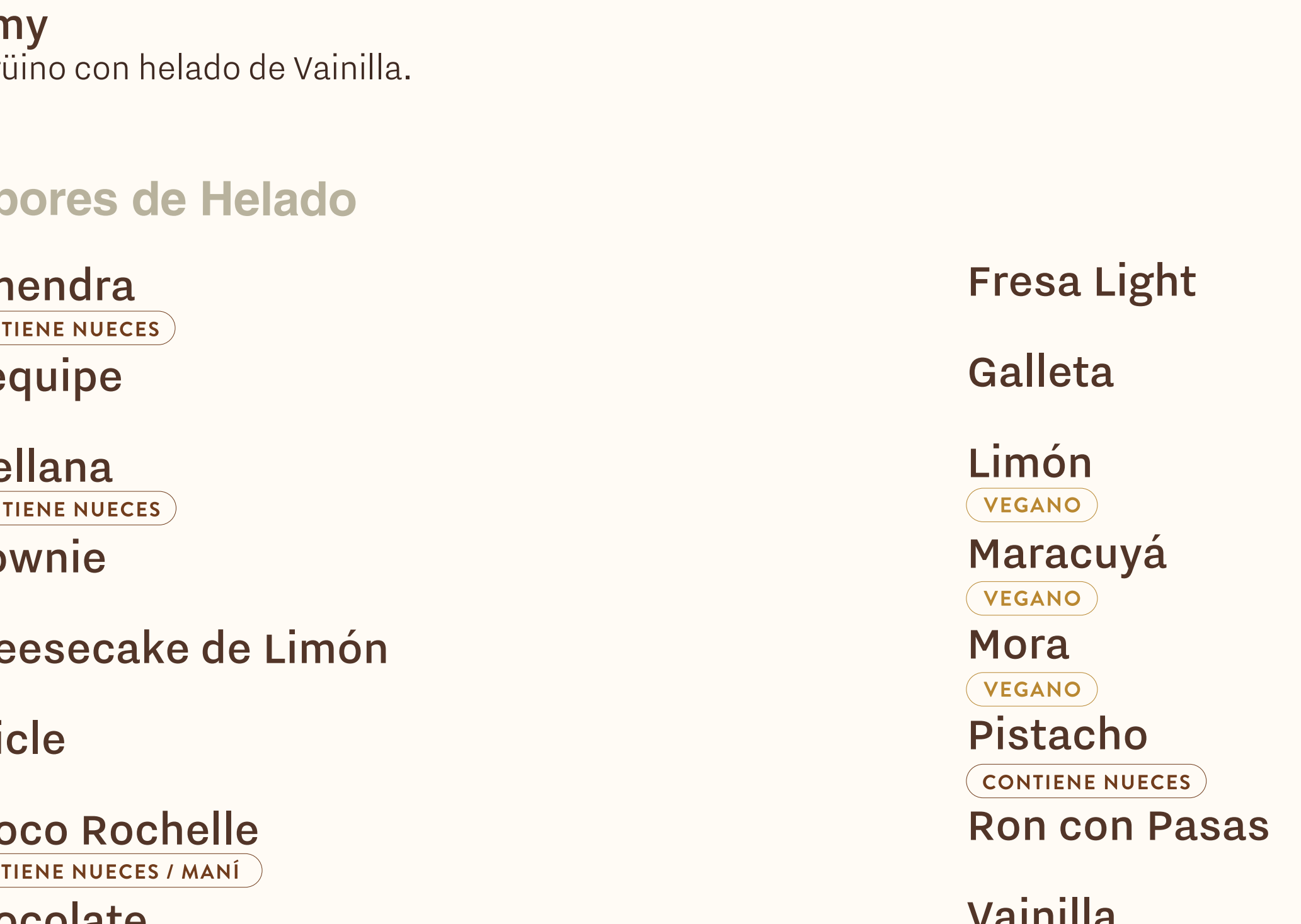
Alaska Profiterol con salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.	\$14.300
---	-----------------

Arequipe Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe, galleta mantequilla y crema chantilly.	\$13.900
---	-----------------

Brownie Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	\$12.900
---	-----------------

Banana Royal Alucinante mezcla de helado de Vainilla y Chocolate con tajadas de fresa, banano, salsa de chocolate caliente, crujiente galleta de encaje y crema chantilly.	\$13.500
--	-----------------

Dulce Encanto (CONTIENE NUECES) Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufino de chocolate y crujiente galleta de encaje.	\$14.300
--	-----------------



Samy •

• Piggy

Helados Infantiles

Piggy Con helado de Chicle.	\$9.200
Samy Pinguino con helado de Vainilla.	\$9.200

Sabores de Helado

Almendra (CONTIENE NUECES)	Fresa Light
Arequipe	Galleta
Avellana (CONTIENE NUECES)	Limón (VEGANÓ)
Brownie	Maracuyá (VEGANÓ)
Cheesecake de Limón	Mora (VEGANÓ)
Chicle	Pistacho (CONTIENE NUECES)
Choco Rochelle (CONTIENE NUECES / MANÍ)	Ron con Pasas
Chocolate	Vainilla
Chocolate Tumaco	Vainilla Light
Chocolate Light (CONTIENE NUECES)	Old Style
Cocado	Yogurt de Curuba
Coffee Toffee (CONTIENE NUECES)	Yogurt de Frutos Rojos
Crocante (CONTIENE NUECES / MANÍ)	Yogurt de Maracuyá
Fresa	

Helados veganos

*Leche vegetal

Cacao Nibs Crunch (CONTIENE NUECES)
--

Limonada de Coco (VEGANÓ)
--

Helados

Helado Arte-sano 800ml	\$29.800
-------------------------------	-----------------

Helado Arte-sano Litro y Medio	\$42.900
---------------------------------------	-----------------

Helado Arte-sano 800ml Vegano	\$39.800
--------------------------------------	-----------------

Helado Arte-sano Litro y Medio Vegano	\$52.900
--	-----------------

Malteada	\$14.200
-----------------	-----------------

Productos sujetos a disponibilidad.

SI TIENES ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA, RESTRICCIÓN Y/O INTOLERANCIA, TE PEDIMOS INFORMARSELO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO, HAREMOS TODO LO POSIBLE PARA ATENDER TU SOLICITUD. TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS Y QUE NO TODOS LOS PLATOS TIENEN EN SU DESCRIPCIÓN LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES.