

# desayuno & BRUNCH

## Menú de domicilio

La disponibilidad de productos y horarios de nuestros desayunos y brunch varían según la ciudad.

## HUEVOS

<b>Crepes &amp; Waffles</b> 	\$ 14.600
Crepé con huevos revueltos a la crema sobre un fondo de salsa de queso.	
<b>Rosarito</b>	\$ 19.800
Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México. (Ligeramente picante).	
<b>Rancheros</b>	\$15.500
Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y parmesano.	
<b>Harissa</b> 	\$ 15.300
Una combinación de especias con zucchini, acelga, huevos poché y queso mozzarella, todo un toque que le da honor a Marruecos.	
<b>Australianos</b>	\$ 23.000
Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	
<b>Benedictine</b>	\$ 18.800
Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa de Crepes & Waffles.	
<b>Benedictine con Espinaca</b>	\$ 18.800
Acompañados con una delicada salsa con un ligero toque de mostaza.	
<b>Poché</b>	\$ 7.900
Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.	
<b>Tulum</b> 	\$ 15.500
Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana. (Ligeramente picante).	



Huevos Crepes & Waffles

## CREPES DE SAL

<b>Sensación Colombia</b>	\$ 20.900
Crepé con jamón ahumado, huevo, queso, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	
<b>Jamón y Queso</b>	\$ 15.600
<b>Parisien</b>	\$ 16.100
Crepé con jamón, tocineta, queso y salsa de queso.	
<b>Bretonne</b>	\$ 16.600
típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.	
<b>Crespolinis</b>	\$ 16.700
Crepé con huevos revueltos, jamón ahumado, queso holandés y salsa primavera.	
<b>French Connection</b>	\$ 17.900
Crepé con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	




Crespolinis

## WAFFLES Y PANCAKES

<b>Mantequilla, Syrup y Huevo</b> 	\$ 12.500
Tradicional waffle con mantequilla, syrup y huevo.	
<b>Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta</b>	\$ 14.400
Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y tocineta.	
<b>Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas</b>	\$ 14.400
Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y salchichas.	
<b>Mantequilla y Syrup</b>	\$ 7.900
Tradicional waffle con mantequilla y syrup.	
<b>Waffle D'Choclo</b> 	\$ 12.000
Waffle de maíz, queso mozzarella y siete cueros con suero costeno.	
<b>Pancake de Ahuyama</b> 	\$ 13.500
Con yogurt griego, granola artesanal y miel de abejas.	

## MINI WAFFLES

<b>Mini Waffle D'Yuca</b> 	\$ 6.800
Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	
<b>Mini Waffles D'Yuca Doble</b>	\$ 13.000
Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	



Mini Waffle D'Yuca

## MENÚ INFANTIL

<b>Waffle Infantil con Mantequilla y Syrup o Miel de Abejas</b>	\$ 8.400
<b>Waffle Infantil con Mantequilla, Syrup, Salchichitas y Huevo</b>	\$ 11.300
<b>Waffle Infantil con Mantequilla, Syrup, Tocineta y Huevo</b>	\$ 11.300



Milhoja de Fruta

## MÁS OPCIONES

<b>Timbal de Frutas Frescas</b> 	\$ 7.200
Refrescante combinación de mango, sandía y naranja jaibana al natural sin azúcar.	
<b>Milhoja de Fruta</b>	\$ 8.200
Tajaditas frescas de distintas frutas en capas.	
<b>Açaí Bowl</b> 	\$ 18.200
Açaí con arándanos, fresa, banano y granola artesanal.	
<b>Granola y Yogurt</b> 	\$ 15.200
Copa con granola artesanal, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.	
<b>Copa Yogurt Natural</b> 	\$ 16.500
Copa de yogurt semidescremado natural sin azúcar, acompañada de granola artesanal y copos de guanábana, endulcéla a su gusto con miel de abejas.	

## ADICIONES

<b>Queso Momposino</b>	\$ 14.900
Tradicional y delicioso queso de capas de Mompox para que estires a tu antojo.	

## NUESTRO PAN

<b>Pan de Banano y Agraz</b>	\$ 17.700
<b>Pan de Centeno</b>	\$ 17.700
<b>Pan de Mora y Nuez</b>	\$ 17.700
<b>Pan de Chocolate</b>	\$ 17.700
<b>Scones</b>	\$ 7.900
Clásica receta inglesa, servidos con crema fresca y mermelada de fresa.	

## JUGOS Y BATIDOS

<b>Jugo de Fresa</b>	\$ 6.700
<b>Jugo de Mango</b>	\$ 7.400
<b>Jugo de Mandarina</b>	\$ 7.700
<b>Jugo de Guanábana</b>	\$ 8.200
<b>Jugo de Uva</b>	\$ 7.900
<b>Jugo de Naranja</b>	\$ 7.600
<b>Jugo de Naranja - Zanahoria</b>	\$ 8.000
<b>Jugo de Mora</b>	\$ 6.900
<b>Jugo de Frambuesa</b>	\$ 8.700

<b>Limonada de Mango Biche</b>	\$ 8.200
<b>Limonada Natural</b>	\$ 5.400
<b>Limonada de Coco</b>	\$ 9.300
<b>Limonada de Hierbabuena</b>	\$ 6.200
<b>Piña, Jengibre y Hierbabuena</b>	\$ 8.000
<b>Batido Alegría</b>	\$ 8.600
Mango, maracuyá y piña.	
<b>Batido Bienestar</b>	\$ 8.600
Frutos verdes con manzana, pera y feijoa.	

Productos sujetos a disponibilidad\*



CONTIENE NUECES / MANÍ



VEGETARIANO



VEGANO

SE PROHÍBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI, INFORMESEL A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.



# MENÚ

## ENTRADAS

Ensalada de la Barra	\$16.100
Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.	
Ensalada César	\$15.200



Ensalada de la Barra



Sopa Mexicana

## SOPAS

<b>Covarachía</b>	\$12.500
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.	
<b>Mexicana Pollo</b>	\$17.700
Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate, pollo, pico de gallo y tortilla mexicana.	
<b>Espinaca</b>	\$11.900
Sopa de espinaca del huerto a tu casa. Naturalmente deliciosa.	
<b>Sopa de Lentejas</b>	\$12.200
Con champiñones y portobellos, lentejas beluga y un ligero toque de especias de la India.	
<b>Cebolla gratinada</b>	\$11.800
Sopa de cebolla, con pan y queso gratinado.	

## ENSALADA DE LA BARRA

\$16.100

### 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
- ☐ Frijolitos rojos de temporada de Montes de María
- ☐ Pepinillo agridulce
- ☐ 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\*

CONTIENE NUECES / MANÍ

VEGETARIANO

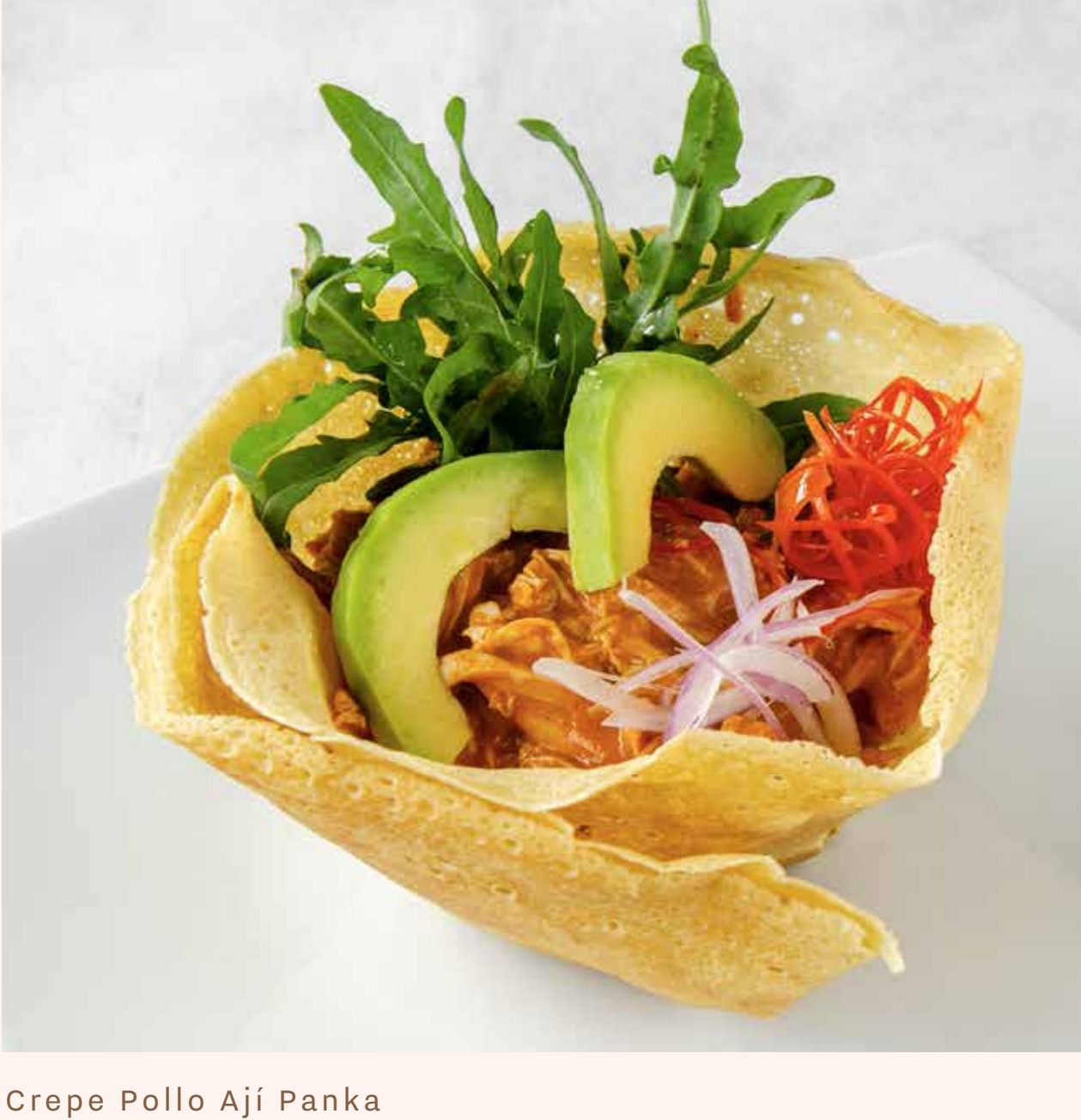
VEGANO




# MENÚ

## CREPES DE POLLO

Pollo y Queso	\$20.900
Pollo, Queso y Champiñones	\$22.800
Pollo, Espárragos y Queso	\$22.800
Pollo, Brócoli y Queso	\$22.800
Pollo al Curry	\$21.900
Pollo, Espinaca y Queso	\$22.800
Pollo al Curry al estilo Hindú 	\$23.600
Con mani, uvas pasas y chutney de mango.	
Pollo Rosarito (NUEVO)	\$23.600
Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate y frijolitos rojos de temporada.	
Pollo Trufa Mexicano	\$26.000
Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso.	



Crepe Pollo Aji Panka

Pollo Peruano 	\$21.900
Típica preparación del aji de gallina limeño, salsa de aceitunas y aceitunas moradas, rúgula y huevo. (Ligeramente picante).	
Pollo Mexicano	\$24.000
Pollo en salsa mexicana con chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria, aji y pico de gallo. (Ligeramente picante).	
Pollo Thai	\$25.100
Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	
Pollo Aji Panka	\$23.900
Crepe de pollo con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimenton y cebolla roja. (Ligeramente picante).	



Crepe Pollo Peruano

## CREPES DE CARNE

Boloñesa y Queso	\$17.700
Boloñesa, Queso y Champiñones	\$20.800
Boloñesa, Jamón y Queso	\$19.100
Stroganoff	\$29.300
Mexicano	\$21.900
Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agria, aji y pico de gallo. (Ligeramente picante).	
Lomo Árape	\$33.500
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	
Roastbeef	\$28.200
Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor. (Ligeramente picante).	



Crepe Roastbeef

Lomito Pimienta	\$29.300
Ternera	\$23.000
Ternera, Espinaca y Queso	\$24.000
Ternera y Champiñones	\$23.900
Cochinita Pibil	\$20.900
Preparación mexicana de cerdo desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate, pico de gallo, cebolla encurtida y crema agria.	
Sombrero Vueltaio	\$23.000
Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	



Crepe Sombrero Vueltaio


## CREPES DE MAR

Palmitos de Cangrejo	\$24.500
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Calamares	\$26.100
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones	\$34.500
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones con Espinaca	\$34.500
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Atún en Salsa de la Casa	\$24.000
Camarones Aji Panka	\$34.500
Con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimenton y cebolla roja. (Ligeramente picante).	
Camarones Rosarito (NUEVO)	\$3.500
Camarones en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate, frijolitos rojos de temporada.	
Salmon Roll	\$35.600
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos. Acompañados de ensalada verde.	



Salmon Roll

## CREPES CLÁSICOS

Jamón y Queso	\$15.600
Jamón, Queso y Champiñones	\$18.800
Crepe de Payo y Queso tipo Holandés con Salsa Dijonnaise 	\$21.900
Sensación	\$18.700
Jamón ahumado, queso tipo holandés y huevo. Pídalolo también con cebolla y tomate.	
Sensación Colombia	\$20.900
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	
French Connection	\$17.700
Crepe con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	



Crepe French Connection

## CREPES VEGETARIANOS

Espinaca con Queso y Salsa de Champiñones	\$18.700
Espinaca con Queso y Salsa de Espárragos	\$17.700
Champiñones al Ajillo	\$17.200
Crepe de champiñones en salsa ajillo con queso.	
Champiñones, Alcachofa y Queso	\$20.900
Poblana	\$18.800
Variedad de quesos, aguacate, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.	
Sicilia 	\$17.700
Mozzarella de búfala, tomates secos, tomates frescos y albahaca.	
Romana 	\$15.500
Mozzarella de búfala, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.	
Natura	\$17.700
Espinaca, queso, albahaca, tomates frescos, tomates secos y salsa napolitana.	
Napolitano	\$15.500
Espinaca, queso ricotta y parmesano, salsa napolitana o salsa rossé.	



Crepe Montes de María

Normanda	\$17.700
Champiñones frescos, variedad de quesos y salsa de champiñones.	
Toscana	\$17.700
Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa de champiñones y napolitana.	
Caprino	\$21.900
Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarella de búfala.	
Champiñón Fondue	\$25.000
Champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	
Montes de María 	\$19.600
Frijolitos rojos de temporada, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula y lentejas tostadas.	
Luz de la Selva	\$22.800
Palmitos vegetales en salsa de queso y espaguetis de palmito fresco al pesto con brotes germinados.	



Crepe Caprino

Productos sujetos a disponibilidad\*

 CONTIENE NUECES / MANÍ  VEGETARIANO  VEGANO  PÍDALO CON ENSALADA VERDE, VINAGRE BALSÁMICO Y ACEITE DE OLIVA. VALOR ADICIONAL: \$5.100

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA, INFÓRMESELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.



# MENÚ

## PANNE COOK

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

Pollo al Curry	\$28.600
Pollo	\$25.100
Pollo, Queso y Champiñones	\$28.000
Pollo y Champiñones	\$26.000
Pollo, Champiñones y Espárragos	\$28.000
Lomito Pimienta	\$35.400
Palmitos de Cangrejo	\$26.000
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	



Pannecook Pollo Champiñones



Pannecook Camarones en Salsa de la Casa

## PITAS

<b>Pavo</b> 🍗	\$23.000
Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.	
<b>Doble Pocket</b>	\$18.200
Pan árabe relleno de jamón ahumado, variedad de quesos.	
<b>Capresa</b> 🍅🧀	\$19.800
Pan árabe relleno de mozzarella de búfala, tomates frescos, tomates secos, rúgula y pesto.	
<b>Popeye Pocket</b>	\$18.400
Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso, acompañado con salsa amarilla y vinagreta verde.	
<b>Tuna Pocket</b> 🐟	\$24.000
Pan árabe relleno de atún con champiñones, gratinado con queso, acompañado con cascós de tomate fresco y rúgula.	
<b>Champiñón Pocket</b> 🍄	\$20.800
Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso.	
Pidalo también con Huevo \$21.800	



Pita Siciliana



Pita de Pollo

## ENSALADAS

<b>Ensalada César</b>	\$15.200
<b>Ensalada César con Pollo</b>	\$20.800
Clásica Ensalada César, crutones, tomates cherry, queso parmesano. Acompañada con pan de centeno.	
<b>Ensalada César con Salmón</b>	\$35.000
Clásica Ensalada César con salmón ahumado, crutones y tomates cherry. Acompañada con pan de centeno.	
<b>Ensalada Mediterránea</b> 🌿	\$35.600
Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	
<b>Ensalada Florentina</b> 🍅🍄	\$25.600
Mozzarella de búfala, variedad de lechugas orgánicas, albahaca fresca, tomates secos, frescos y cherry, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras, vinagre balsámico y aceite de oliva.	
<b>Ensalada Thai</b> 🌿	\$27.200
Pechuga de pavo con ajonjolí y albahaca, variedad de lechugas orgánicas, rúgula, apio, champiñones, pimentón, tomate cherry, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	
<b>Ensalada Valparaíso</b>	\$36.600
Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinoa negra, kale con queso parmesano y grana padano, picadillo de tomate, aguacate y vinagreta árabe.	
<b>Ensalada Montes de María</b> 🌿	\$20.400
Frijolitos rojos de temporada, cultivos en los Montes de María, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula, mix de lechugas y lentejas tostadas.	

<b>Mozzarella Pocket</b> 🍅	\$14.600
Queso, salsa napolitana y albahaca.	
<b>Siciliana</b> 🍅	\$18.700
Queso, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	
<b>Griega</b> 🍅	\$19.700
Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.	
<b>Vegetariana</b> 🌿	\$18.700
Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	
<b>Pollo</b> 🐔	\$18.800
Pan árabe relleno de pechuga de pollo, variedad de quesos y salsa con frescos sabores de la India.	



Ensalada Marroquí



Ensalada Montes de María

<b>Tuna Salad</b>	\$35.600
Atún ventresca, variedad de lechugas orgánicas, rúgula, pepino, albahaca, champiñones, apio, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras, vinagreta de finas hierbas y aceite de oliva. Acompañado con pan árabe.	
<b>Ensalada Marroquí</b> 🌿	
Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinoa tostada y ensalada verde con vinagreta marroquí.	
<b>Con Camarón</b>	\$35.600
<b>Con Pollo</b>	\$23.600
<b>Ensalada Torina</b>	\$30.900
Mozzarella de búfala 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 de centeno.	

Productos sujetos a disponibilidad\*

🌿 CONTIENE NUECES / MANÍ    🍄 VEGETARIANO    🌱 VEGANO    🍷 PÍDALO CON ENSALADA VERDE, VINAGRE BALSÁMICO Y ACEITE DE OLIVA. VALOR ADICIONAL: \$5.100

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA, INFÓRMESELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.



# MENÚ

## JUGOS Y BATIDOS

Jugo de Mora	\$ 6.900
Jugo de Mandarina	\$ 7.700
Jugo de Mango	\$ 7.400
Jugo de Fresa	\$ 6.700
Jugo de Frambuesa	\$ 8.700
Jugo de Guanábana	\$ 8.200
Jugo de Durazno	\$ 7.700
Jugo de Feijoa	\$ 6.500
Jugo de Uva	\$ 7.900
Jugo Exótico	\$ 8.200
Gulupada	\$8.200
Limonada de Mango Biche	\$ 8.200
Limonada Natural	\$ 5.400
Limonada de Coco	\$ 9.300
Limonada de Hierbabuena	\$ 6.200
Limonada de Limón Mandarino	\$ 6.200
Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$ 8.000
Batido Alegría	\$ 8.600
Batido Bienestar	\$ 8.600
Batido Fortaleza	\$8.900
Té Helado	\$6.700



Limonada de Hierbabuena

## CAFÉ Y PLACER

<b>Moka Moka</b> Mezcla de café granizado con chocolate y crema chantilly.	\$ 12.500
<b>Frozen Caramelo</b> Mezcla de café granizado con caramelo y crema chantilly.	\$ 12.400
<b>Frozen Cappuccino</b> Mezcla de café granizado y crema chantilly.	\$ 11.200

## BEBIDAS

<b>Agua Siembra</b> 477ml	\$5.700
<b>Agua Manantial</b> 500ml	\$5.600
<b>Agua Manantial con gas</b> 300ml	\$5.600
<b>Coca-Cola</b> Original, sin azúcar o ligera.	\$5.000
<b>Sprite</b>	\$5.000
<b>Schweppes Ginger</b>	\$5.000

## CERVEZAS

<b>Cerveza Club Colombia</b> 330ml	\$8.500
<b>Cerveza Stella Artois</b> 330ml	\$11.400
<b>Cerveza Aguila Light</b> 330ml	\$7.600
<b>Cerveza Heineken</b> 330ml	\$10.700
<b>Cerveza Cajicá</b> 330ml	\$10.500
<b>Cerveza Trece Pesos IPA</b> 330ml	\$ 12.400
<b>Coronita</b>	\$8.000

## VINOS

<b>Vino Tinto Botella - AMORETINTO</b> Cepa: Merlot Origen: Chile	\$77.700
<b>Vino Blanco Botella- AMORETINTO</b> Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	\$77.700
<b>Vino Prosecco Botella</b> Cepa: Glera Origen: Italia	\$92.300
<b>Vino Tinto 1/2 botella - AMORETINTO</b> Cepa: Merlot Origen: Chile	\$46.600
<b>Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO</b> Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	\$46.600
<b>Vino Prosecco 1/2 Botella</b> Cepa: Glera Origen: Italia	\$68.200

Productos sujetos a disponibilidad\*

CONTIENE NUECES / MANÍ VEGETARIANO VEGANO

SE PROHÍBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD



# POSTRES



Crepe MontBlanc

## CREPES DULCES

<b>Nutella®</b> Crepe de Nutella con crema chantilly.	\$12.800
<b>Nutella® y Banano</b> Crepe de Nutella con tajaditas de banano y crema chantilly.	\$13.500
<b>Arequipe Flambé</b> Arequipe con caramelo crocante flambado al brandy, acompañado de helado de Vainilla Old Style.	\$10.700
<b>Arequipe y Queso</b> Crepe de arequipe, queso, salsa inglesa.	\$9.300
<b>Guayaba y Queso</b> Crepe de guayaba y queso, salsa inglesa.	\$9.300
<b>Frutos del Bosque</b> Frutos rojos con helado de Vainilla Old Style y crema chantilly.	\$10.400
<b>Chocolate Fondue</b> Sobre fresas y banano, con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$11.400
<b>Baby Doll</b> ☼ Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	\$11.400
<b>MontBlanc</b> Crepe de chocolate blanco con fresas y crema chantilly.	\$12.900
<b>Cleopatras</b> Tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de uva e inglesa.	\$10.400

## WAFFLES

<b>Sencillo con Crema Chantilly</b> Pidalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	\$10.400
<b>Sencillo con Helado</b> Pidalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	\$11.000
<b>Especial</b> Con helado y crema chantilly. Escoja hasta cuatro de las salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, frutos del bosque, caramelo o jalea de guayaba.	\$13.900
<b>Frutos del Bosque</b> Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$12.700
<b>Mantequilla y Syrup</b>	\$7.900
<b>Miel de Abejas</b> Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$7.700



Waffle Frutos del Bosque



Waffle Arequipe

<b>Arequipe</b> Con salsa de arequipe, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	\$11.900
<b>Arequipe y Banano</b> Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	\$12.400
<b>Nutella®</b> Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$13.900
<b>Nutella® y Banano</b> Nutella y tajadas de banano fresco, helado de Vainilla Old Style y crema chantilly.	\$14.400
<b>D'Chocolo</b> Waffle de maíz, queso mozzarella y 7 cueros con suero costero.	\$12.000

## MINI WAFFLES

<b>Arequipe</b> Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$10.400
<b>Frutos del Bosque</b> Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$10.400
<b>Nutella®</b> ☼ Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$12.900
<b>Chocolate</b> Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.	\$10.400
<b>Mantequilla y Syrup</b>	\$7.900
<b>Miel de Abejas</b> Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$7.700
<b>D'Yuca</b> Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$6.800
<b>Mini Waffles D'Yuca Doble</b> Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$13.000



Mini Waffle Frutos del Bosque

## HELADOS INFANTILES

<b>Helado Payaso</b> Alegria con helado de Chocolate y miniaturas sobre crema chantilly.	\$7.900
<b>Helado Piggy</b> Con helado de chicle.	\$7.900

## COPAS & HELADOS

<b>Copa Tentación</b> ☼ Bizcochuelo bañado con un toque de licor que exalta el sabor del helado de Vainilla, Café y Chocolate. Combina sutilmente con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$13.500
<b>Copa Arequipe</b> Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe, galleta mantequilla y crema chantilly.	\$11.400
<b>Banana Split</b> ☼ Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, banano, salsa de chocolate y arequipe.	\$13.500
<b>Vainilla Hot Chocolate</b> Helado de Vainilla Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que usted le dará gusto a su gusto.	\$10.900
<b>Copa Suprema</b> ☼ Helado de Vainilla y tajaditas de banano entre crema chantilly, bañadas con salsa de chocolate y arequipe, mini cono de galleta y nueces.	\$11.400
<b>Copa Alaska</b> Profiterol en salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.	\$10.900



Copa Limeña

<b>Copa Vesubio</b> Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly.	\$9.100
<b>Copa Capri</b> Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe y uva y crema chantilly.	\$9.300
<b>Copa Festival</b> Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Feijoa, Limón y Vainilla, con trocitos de banano, fresas frescas, salsa de uva y crema chantilly.	\$17.700
<b>Copa Dama Blanca</b> ☼ Helado de Vainilla y Chocolate acompañado con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$9.700
<b>Copa Brownie</b> Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	\$10.400
<b>Copa Merengue Glazé</b> ☼ Merengue y helado de Vainilla, jugan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.	\$13.500
<b>Copa Banana Royal</b> Alucinante mezcla de helado de Vainilla y Chocolate con tajadas de fresa, banano, salsa de chocolate caliente, crujiente galleta de encaje y crema chantilly.	\$11.400
<b>Copa Melocotón</b> Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.	\$11.800



Tarta de Chocolate Fudge



Merengue Glazé

<b>Copa Dulce Encanto</b> Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufo de chocolate y crujiente galleta de encaje.	\$10.700
<b>Filosofía Acaramelada</b> ☼ Helado de Vainilla y Caramelo, tajadas de banano, crocantes y crujientes macadamias y almendras se unen para darle sentido y sabor a la vida.	\$9.300
<b>Tiramisú</b> Composición italiana de helado de Vainilla Old Style, bizcochuelo bañado con cognac, entonado con salsas inglesa, chocolate y de café.	\$12.500
<b>Tarta de Chocolate y Fudge</b> Fusión de helado de Chocolate y Café con fudge de chocolate, salsa inglesa y de chocolate, en una base de almendras tostadas y crocante italiano.	\$11.300
<b>Helado Arte-Sano Litro y Medio</b>	\$34.900
<b>Helado Arte-Sano 800ml</b>	\$24.900
<b>Helado Arte-Sano Litro y Medio Vegano</b>	\$43.900
<b>Helado Arte-Sano 800ml Vegano</b>	\$33.900
<b>Malteada</b>	\$12.100
<b>Conos x10 Unidades</b>	\$8.400
<b>Conos x4 Unidades</b>	\$6.300

## SABORES DE HELADO

Helado de Temporada  
**Helado de Navidad** ☼

Almendra ☼

Arequipe

Avellana ☼

Brownie

Cheesecake de Limón

Chicle

Choco Rochelle ☼

Chocolate

Chocolate Tumaco

Chocolate Light

Cocado

Coffee Toffee ☼

Crocante

Fresa ☼

Fresa Light ☼

Galleta

Limón ☼

Maracuya ☼

Mora ☼

Pistacho ☼

Ron con Pasas

Vainilla

Vainilla Light

Vainilla Old Style

Yogurt de Curuba

Yogurt de frutos Rojos

Yogurt de Maracuyá

## HELADOS VEGANOS

EN LECHE VEGETAL\*

Golden Latte

Cacao Nibs Crunch

Vainilla Vegano

Limonada de Coco

Productos sujetos a disponibilidad\*

☼ CONTIENE NUECES / MANÍ ☼ VEGETARIANO ☼ VEGANO

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIAS, INFORMESE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.





# Nuestros sabores en tu Cocina

CREPES EN CASA

## ¡Cocina con la magia de nuestros Sabores!

Explora el universo de **Crepes en Casa**. Productos frescos listos para crear momentos inolvidables.

Salsas, masas, vinagretas y demás complementos necesarios para darle un toque de creatividad a tu cocina.

Un universo de sabor, fácil de preparar.

Sabores frescos

## Sabores de Sal

### Vinagretas

250ml

<b>Vinagreta Balsámico</b>	\$15.600
<b>Vinagreta Oriental</b>	\$15.600
<b>Vinagreta Mostaza</b>	\$18.800

### Sopas

500ml

1lt

<b>Covarachía</b>	\$ 9.300	\$ 14.600
<b>Cebolla</b>	\$ 9.300	\$ 14.600
<b>Espinaca</b>	\$ 9.300	\$ 14.600
<b>Ahuyama</b>	\$ 9.300	\$ 13.900
<b>Lentejas</b>	\$ 14.600	\$ 26.900

### Salsas

250ml

500ml

1lt

<b>Hogao</b>	\$ 7.200	\$ 12.500	-
<b>Pesto</b>	\$ 17.700	-	-
<b>Curry</b>	-	\$ 18.200	\$ 33.500
<b>Napolitana</b>	-	\$ 12.500	\$ 21.500
<b>Salsa de la Casa</b>	-	\$ 25.500	\$ 41.900
<b>Salsa Champiñones</b>	-	\$ 18.200	\$ 31.800
<b>Mexicana</b>	-	\$ 12.800	\$ 22.700
<b>Parmesana</b>	-	\$ 24.400	\$ 45.800

## Salsas con proteína

500ml

1lt

<b>Stroganoff</b>	\$ 42.200	-
<b>Lomito Pimienta</b>	\$ 48.500	-
<b>Pollo</b>	\$ 31.700	-
<b>Pollo Thai</b>	\$ 29.900	-
<b>Cochinita Pibil</b>	\$ 30.100	-
<b>Carne Desmechada</b>	\$ 30.300	-
<b>Boloñesa</b>	\$ 19.100	\$ 33.500



## Sabores Dulces

### Masas

500ml

¡Disfruta nuestra masas listas para preparar pancakes o waffles en casa!

<b>Masa Waffle</b>	\$ 8.700
<b>Masa de Yuca</b>	\$ 21.500
<b>Masa de Choclo</b>	\$ 19.800
<b>Masa Waffle de Chocolate</b>	\$ 13.500

### Salsas Dulces

250ml

500ml

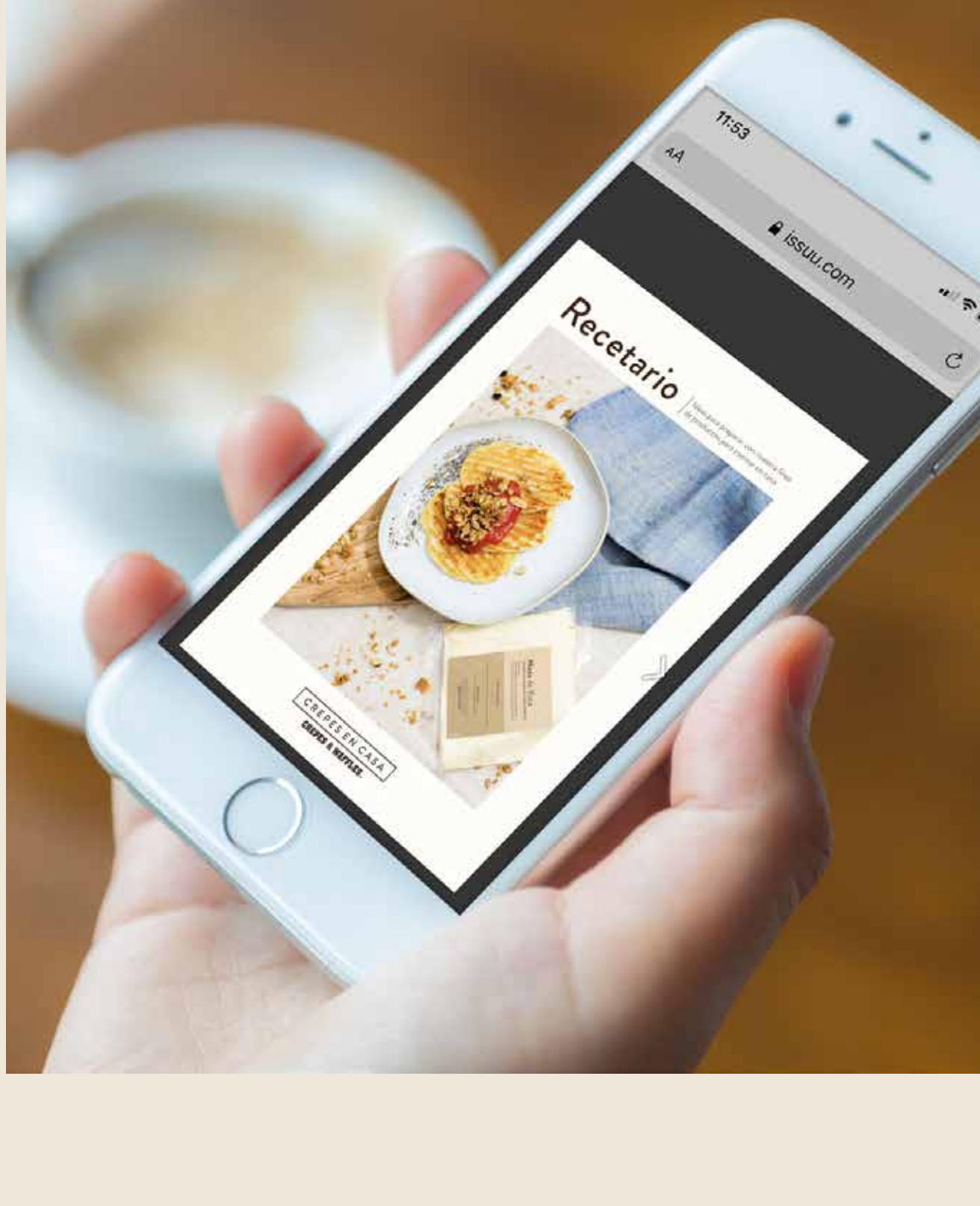
<b>Arequipe</b>	\$ 8.700	\$ 15.600
<b>Salsa Frutos del Bosque</b>	\$ 11.400	\$ 19.700
<b>Coulis de Maracuyá</b>	\$ 9.200	\$ 16.600
<b>Crema de Limón</b>	\$ 9.000	\$ 16.400
<b>Jalea de Guayaba</b>	\$ 10.700	\$ 19.700

## Recetario

Cada salsa, masa, vinagreta, sopa y complemento de nuestra línea **Crepes en Casa**, abre un universo de sabores y posibilidades en la cocina.

Descubre en nuestro recetario digital las recetas sugeridas para los sabores de **Crepes en Casa**, *fáciles de hacer y perfectas para compartir.*

**Haz clic aquí** para conocer nuestro recetario



## ¿Dónde puedo comprar las salsas de Crepes en Casa?

Pídele a nuestras meseras tus salsas favoritas **#CrepesEnCasa** y descubre un universo de *sabor fácil de preparar.*

También puedes hacer tu pedido llamando a nuestra línea nacional de domicilios propios:

**601 676 7610**

o visitando nuestra tienda online: **domicilios.crepesywaffles.com**