

# desayuno & **BRUNCH**

## Menú de domicilio

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

### HUEVOS

#### Crepes & Waffles ☺

Crepe con huevos revueltos a la crema sobre un fondo de salsa de queso.

\$14.600

#### Rosarito

Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México. (Ligeramente picante).

\$19.800

#### Rancheros

Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y parmesano.

\$15.500

#### Harissa ☺

Una combinación de especias con zucchini, acelga, huevos poché y queso mozzarella, todo un toque que le da honor a Marruecos.

\$15.300

#### Australianos

Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.

\$23.000

#### Benedictine

Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa de Crepes & Waffles.

\$18.800

#### Benedictine con Espinaca

Acompañados con una delicada salsa con un ligero toque de mostaza.

\$18.800

#### Poché

Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.

\$7.900

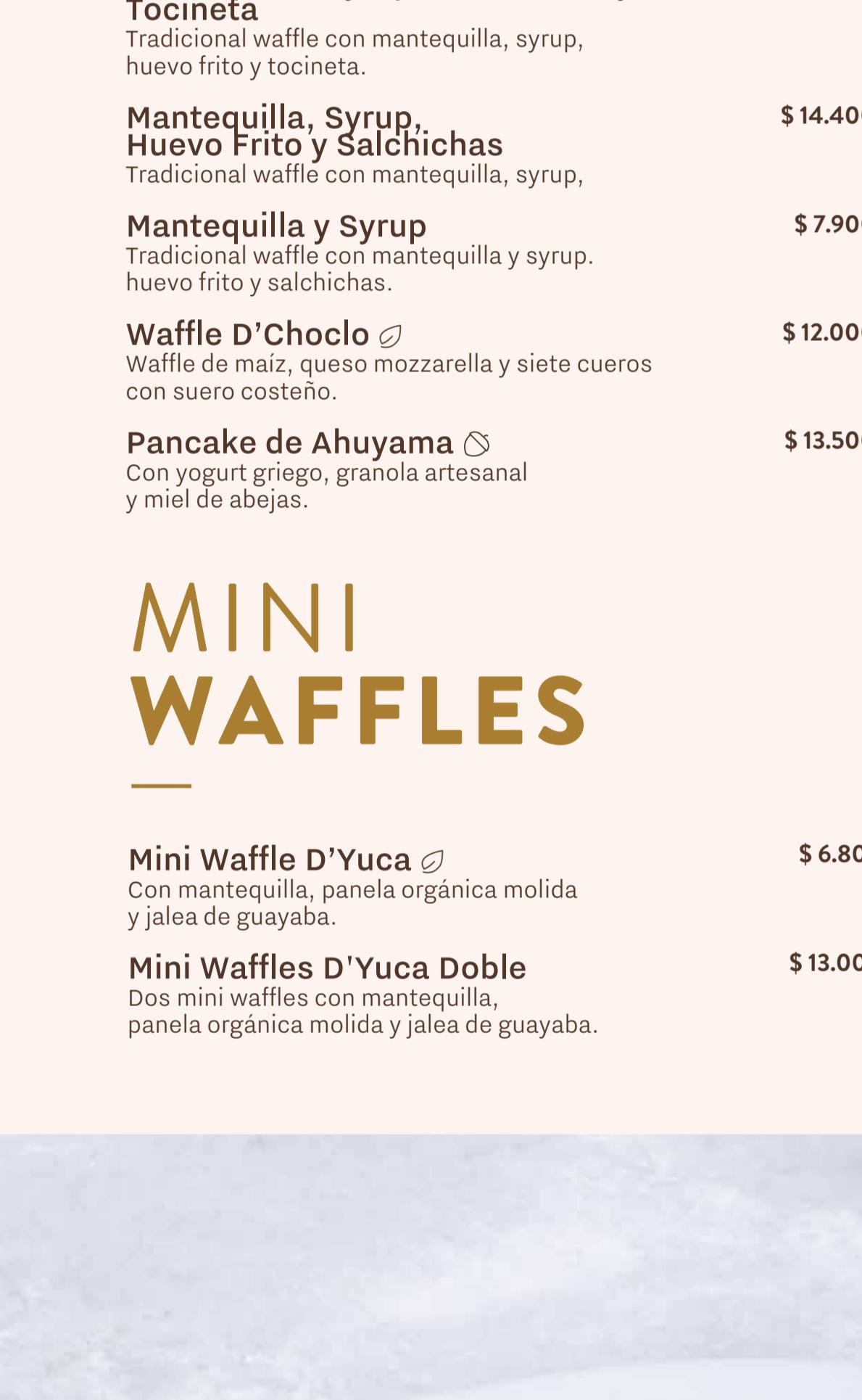
#### Tulum ☺

Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana. (Ligeramente picante).

\$15.500



Huevos Crepes & Waffles



Crespolinis

### WAFFLES Y PANCAKES

#### Mantequilla, Syrup y Huevo ☺

Tradicional waffle con mantequilla, syrup y huevo.

\$12.500

#### Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta

Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y tocineta.

\$14.400

#### Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas

Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y salchichas.

\$14.400

#### Mantequilla y Syrup

Tradicional waffle con mantequilla y syrup. huevo frito y salchichas.

\$7.900

#### Waffle D'Choclo ☺

Waffle de maíz, queso mozzarella y siete cueros con suero costeño.

\$12.000

#### Pancake de Ahuyama ☺

Con yogurt griego, granola artesanal y miel de abejas.

\$13.500

### CREPES DE SAL

#### Sensación Colombia

Crepe con jamón ahumado, huevo, queso, crema agria y nuestro tradicional "hogao".

\$20.900

#### Jamón y Queso

Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.

\$15.600

#### Parisien

Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.

\$16.100

#### Bretonne

Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.

\$16.600

#### Crespolinis

Crepe con huevos revueltos, jamón ahumado, queso holandés y salsa primavera.

\$16.700

#### French Connection

Crepe con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.

\$17.900



Waffle D'Choclo

### MINI WAFFLES

#### Mini Waffle D'Yuca ☺

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000



Waffle D'Choclo

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.800

#### Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$13.000

#### Mini Waffle D'Yuca

</div

# 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

**Covarachía** ⚡ \$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.

**Mexicana Pollo** \$17.700

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

**Espinaca** ⚡ \$11.900

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

**Sopa de Lentejas** ⚡ \$12.200

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

**Cebolla gratinada** \$11.800

Sopa de cebolla, con pan y queso gratinado.

## ENSALADA DE LA BARRA

\$16.100

### ELIGE TUS INGREDIENTES

(Máximo 12)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Apio                      | <input type="checkbox"/> Zanahoria en julianas                                    |
| <input type="checkbox"/> Arveja                    | <input type="checkbox"/> Arracacha de Cajamarca con perejil y crema               |
| <input type="checkbox"/> Brócoli                   | <input type="checkbox"/> Cebolla encurtida  |
| <input type="checkbox"/> Champiñones frescos       | <input type="checkbox"/> Ceviche de chontaduro                                    |
| <input type="checkbox"/> Espinaca                  | <input type="checkbox"/> Ceviche de mango   |
| <input type="checkbox"/> Huevo                     | <input type="checkbox"/> Verduras encurtidas: cebolla, pimentón y pepino cohombro |
| <input type="checkbox"/> Lechuga                   | <input type="checkbox"/> Frijolitos rojos de temporada de Montes de María         |
| <input type="checkbox"/> Maíz desgranado           | <input type="checkbox"/> Pepinillo agridulce                                      |
| <input type="checkbox"/> Mazorca baby              | <input type="checkbox"/> Quinoa con tomates secos                                 |
| <input type="checkbox"/> Palmito vegetal del Chocó | <input type="checkbox"/> Trigo kamut  |
| <input type="checkbox"/> Pimentón rojo             | <input type="checkbox"/> Zukizana: láminas de zucchini y zanahoria con pesto      |
| <input type="checkbox"/> Remolacha                 |   |
| <input type="checkbox"/> Tomate Cherry             |   |

### ELIGE TUS SALSAS

(Máximo 2)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Aceite de Oliva | <input type="checkbox"/> Vinagre Mosto de Caña |
| <input type="checkbox"/> Salsa Amarilla  | <input type="checkbox"/> Vinagreta Verde       |
| <input type="checkbox"/> Salsa Rosada    |  |

### ELIGE TUS COMPLEMENTOS

(Máximo 3)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ajonjolí tostado                | <input type="checkbox"/> Semillas de Girasol |
| <input type="checkbox"/> Chips de arracacha de Cajamarca | <input type="checkbox"/> Semillas de Soya    |
| <input type="checkbox"/> Lentejas crocantes              |  |

Productos sujetos a disponibilidad\*

CONTIENE NUECES / MANÍ VEGETARIANO VEGANO

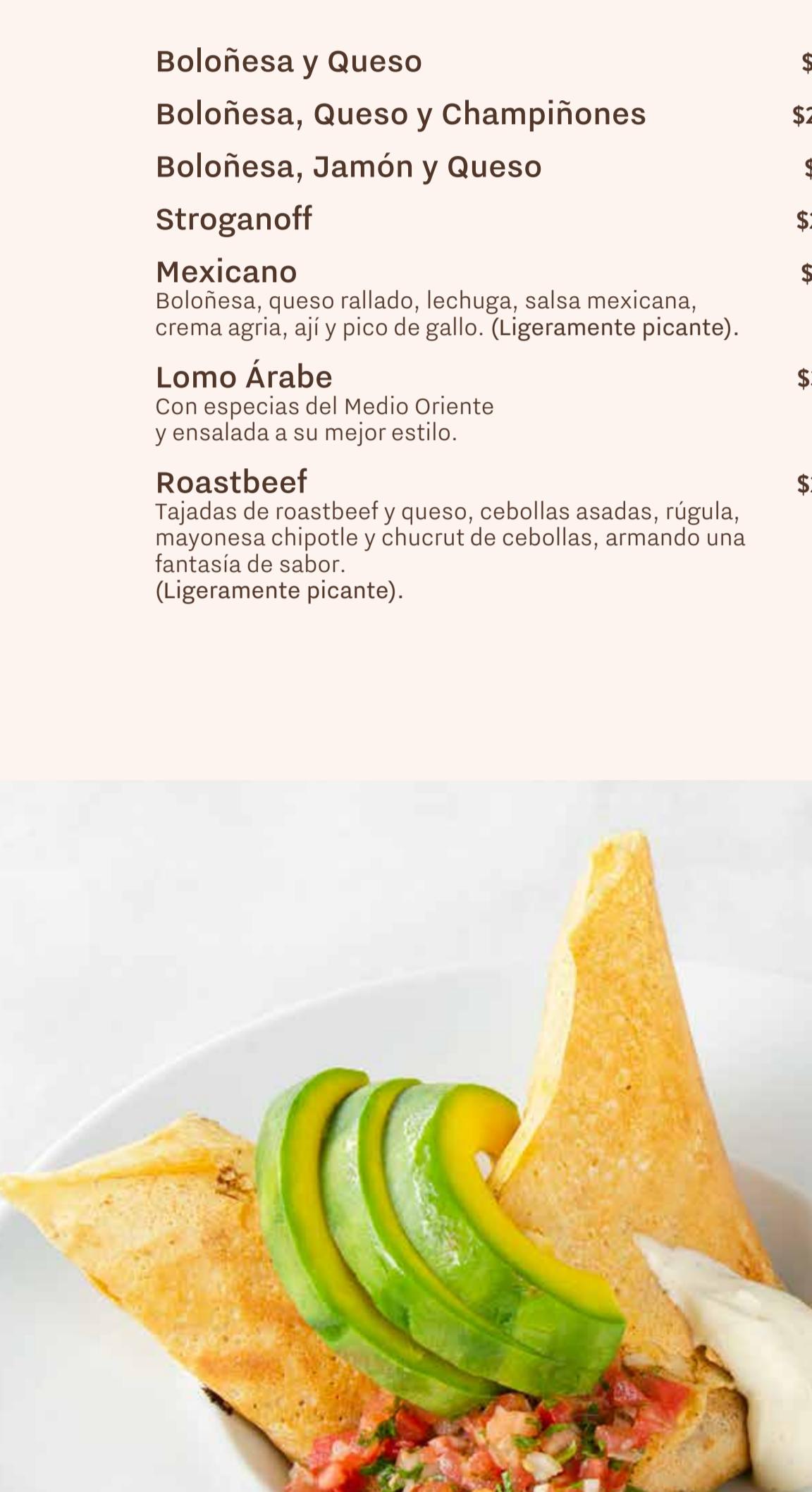
# MENÚ

## CREPES DE POLLO

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



Crepe Pollo Aji Panka



Crepe Pollo Peruano

## CREPES DE CARNE

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

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



Crepe Roastbeef

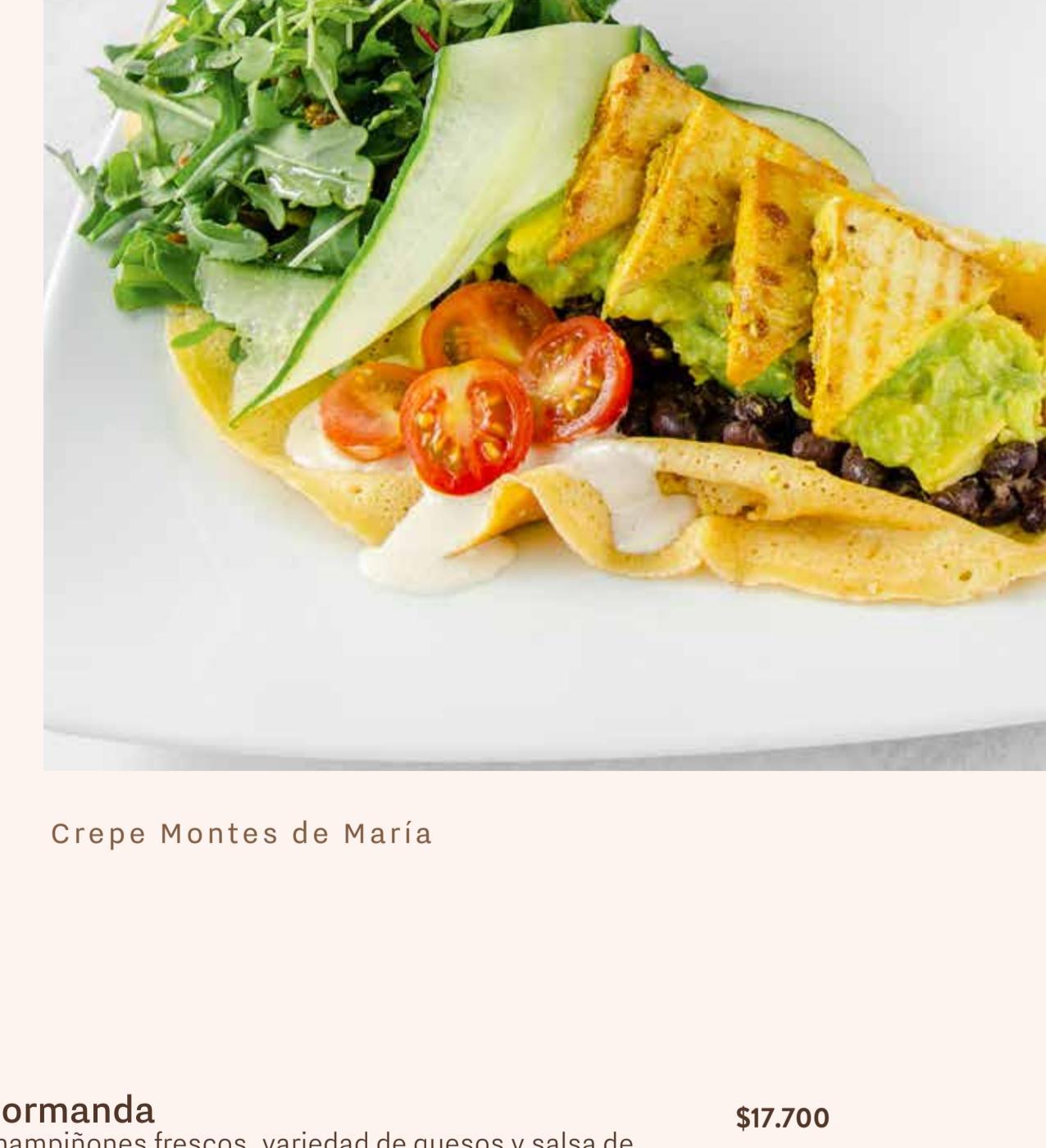


Crepe Sombrero Vueltao

## CREPES DE MAR

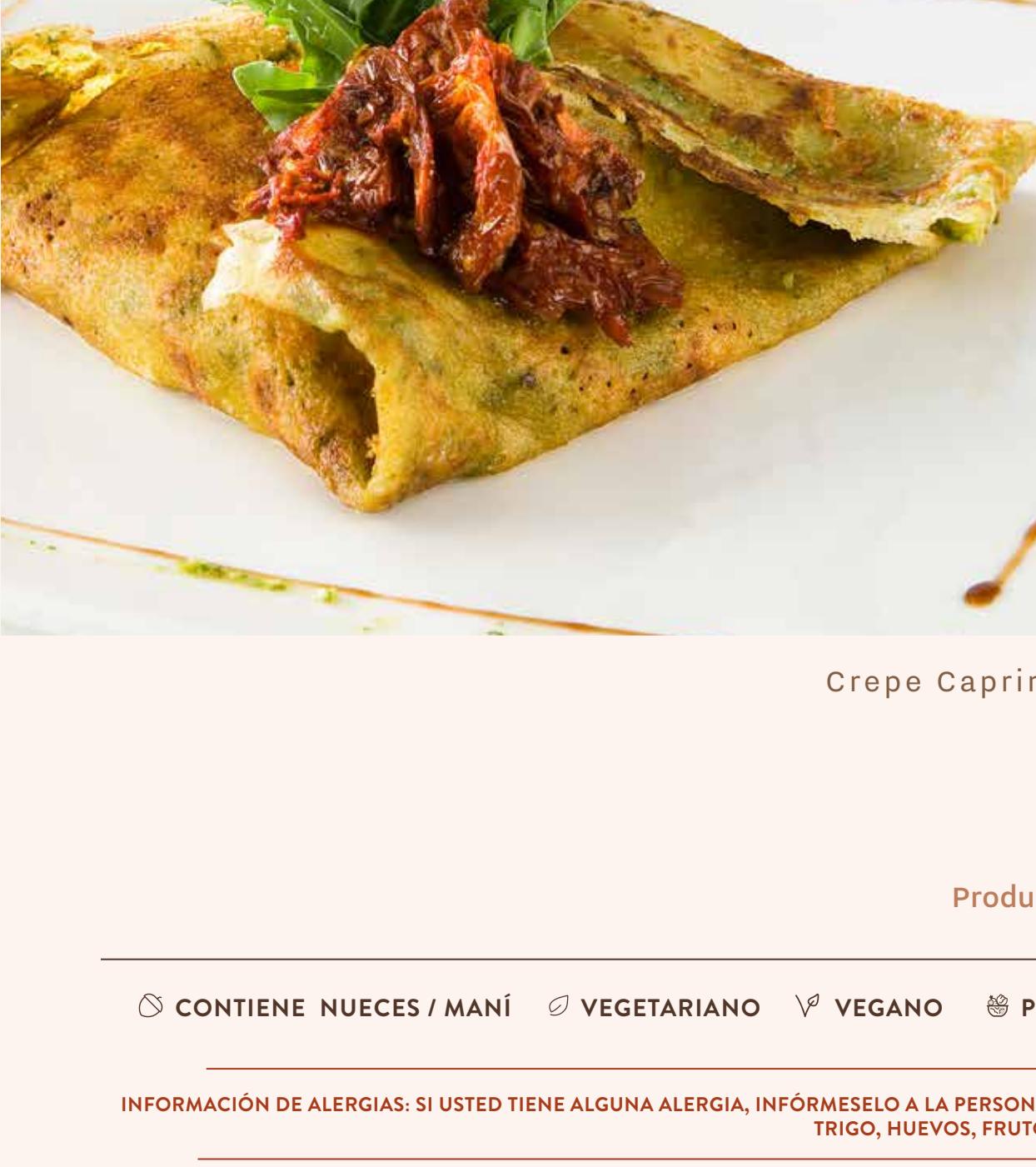
<b>Palmitos de Cangrejo</b>	\$24.500
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
<b>Calamares</b>	\$26.100
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
<b>Camarones</b>	\$34.500
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
<b>Camarones con Espinaca</b>	\$34.500
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
<b>Atún en Salsa de la Casa</b>	\$24.000
<b>Camarones Ají Panka</b>	\$34.500
Con especias del Medio Oriente. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúcula, filamentos de pimentón y cebolla roja. (Ligeramente picante).	
<b>Camarones Rosarito (NUEVO)</b>	\$3.500
Camarones en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate, frijolitos rojos de temporada.	
<b>Salmon Roll</b>	\$35.600
Rollitos de salmón ahumado con rúcula, queso crema, mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos. Acompañados de ensalada verde.	

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



Salmon Roll

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



Crepe French Connection

## CREPES VEGETARIANOS

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



Crepe Montes de María

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



Crepe Capriño

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.

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



Pannecook Pollo Champiñones



Pannecook Camarones en Salsa de la Casa

<b>Calamares</b> al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$31.300
<b>Camarones</b> al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$37.700
<b>Ternera</b>	\$28.200
<b>Ternera y Champiñones</b>	\$28.200
<b>Stroganoff</b>	\$35.400
<b>Boloñesa y Queso</b> Pan artesanal con salsa boloñesa y variedad de quesos.	\$18.800
<b>Champiñón Fondue</b> ⚡	\$29.000
<b>Champiñón al Ajillo</b> ⚡ Pan artesanal con champiñones en nuestra tradicional salsa al ajillo y queso.	\$20.600



Pita Siciliana



Pita de Pollo

## ENSALADAS

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



**Tuna Salad** ⚡ \$35.600

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

**Ensalada Marroquí** ⚡ \$35.600  
Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde con vinagreta marroquí.

**Con Pollo** \$23.600  
**Ensalada Torina** ⚡ \$30.900

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



Ensalada Montes de María

Productos sujetos a disponibilidad\*

# 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



Moka Moka

## CAFÉ Y PLACER

**Moka Moka** \$ 12.500  
Mezcla de café granizado con chocolate y crema chantilly.

**Frozen Caramelo** \$ 12.400  
Mezcla de café granizado con caramelo y crema chantilly.

**Frozen Cappuccino** \$ 11.200  
Mezcla de café granizado y crema chantilly.

## BEBIDAS

**Agua Siembra** 477ml \$ 5.700

**Agua Manantial** 500ml \$ 5.600

**Agua Manantial con gas** 300ml \$ 5.600

**Coca-Cola** \$ 5.000  
Original, sin azúcar o ligera.

**Sprite** \$ 5.000

**Schweppes Ginger** \$ 5.000

## CERVEZAS

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

## VINOS

**Vino Tinto Botella - AMORETINTO** \$ 77.700  
Cepa: Merlot Origen: Chile

**Vino Blanco Botella- AMORETINTO** \$ 77.700  
Cepa: Gewurztraminer Origen: Chile

**Vino Prosecco Botella** \$ 92.300  
Cepa: Glera Origen: Italia

**Vino Tinto 1/2 botella - AMORETINTO** \$ 46.600  
Cepa: Merlot Origen: Chile

**Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO** \$ 46.600  
Cepa: Gewurztraminer Origen: Chile

**Vino Prosecco 1/2 Botella** \$ 68.200  
Cepa: Glera Origen: Italia

Productos sujetos a disponibilidad\*

⊗ CONTIENE NUECES / MANÍ    ⚡ VEGETARIANO    ⚡ VEGANO

SE PROHÍBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD

# POSTRES



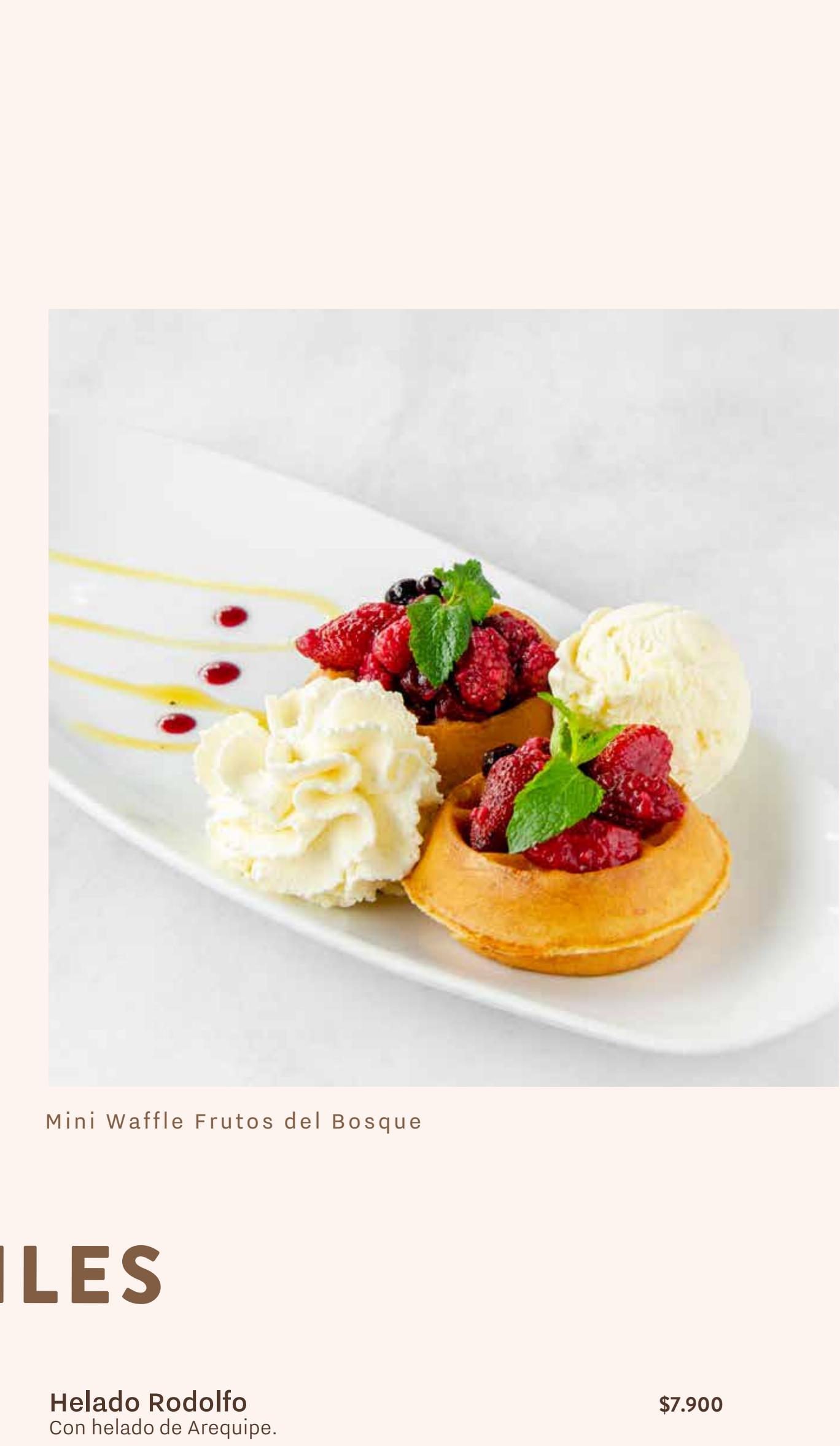
Crepe MontBlanc

## WAFFLES

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

## CREPES DULCES

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



Waffle Frutos del Bosque



Waffle Arequipe

## MINI WAFFLES

<b>Arequipe</b>	\$ 10.400
Con helado de Vainilla y crema chantilly.	
<b>Frutos del Bosque</b>	\$ 10.400
Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	
<b>Nutella®</b>	\$ 12.900
Con helado de Vainilla y crema chantilly.	
<b>Chocolate</b>	\$ 10.400
Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.	
<b>Mantequilla y Syrup</b>	\$ 7.900
Miel de Abejas	\$ 7.700
Con mantequilla y miel pura de abejas.	
<b>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 Frutos del Bosque

## HELADOS INFANTILES

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

<b>Helado Piggy</b>	\$ 7.900
Con helado de chicle.	



Copa Limeña

<b>Copa Tentación</b>	\$ 13.500
Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cacao, tartufino de chocolate y crujiente galleta de encage.	

<b>Copa Arequipe</b>	\$ 11.400
Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe, galleta mantequilla y crema chantilly.	

<b>Banana Split</b>	\$ 13.500
Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, banano, salsa de chocolate y arequipe.	

<b>Vainilla Hot Chocolate</b>	\$ 10.900
Helado de Vainilla Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que usted le dará gusto a su gusto.	

<b>Copa Suprema</b>	\$ 11.400
Helado en salsa inglesa, tajaditas de banano fresco, helado de Vainilla Old Style y crema chantilly.	

<b>Copa Alaska</b>	\$ 10.900
Proffiterol en salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.	

<b>Copa Dulce Encanto</b>	\$ 10.700
Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cacao, tartufino de chocolate y crujiente galleta de encage.	

<b>Filosofía Acaramelada</b>	\$ 9.300
Helado de Vainilla y Caramelo, tajadas de banano, crocantes y crujientes macadamias y almendras se unen para darle sentido y sabor a la vida.	

<b>Tiramisú</b>	\$ 12.500
Composición italiana de helado de Vainilla Old Style, bizcochuelo bañado con cognac, entonado con salsa inglesa, chocolate y de café.	

<b>Tarta de Chocolate Fudge</b>	\$ 11.300
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.	

<b>Helado Arte-Sano Litro y Medio</b>	\$ 34.900
Helado Arte-Sano 800ml	\$ 24.900

<b>Helado Arte-Sano Litro y Medio Vegano</b>	\$ 43.900
Helado Arte-Sano 800ml Vegano	\$ 33.900

<b>Malteada</b>	\$ 12.100
Conos x10 Unidades	\$ 8.400

<b>Conos x4 Unidades</b>	\$ 6.300
--------------------------	----------

<b>Copa Merengue Glazé</b>	\$ 13.500
Merengue bañado en chocolate y helado de Vainilla Old Style.	

<b>Copa Vesubio</b>	\$ 9.100
Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly.	

<b>Copa Capri</b>	\$ 9.300
Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Feijoá, Limón y Vainilla, con trocitos de banano, fresas frescas, salsa de uva y crema chantilly.	

<b>Copa Festival</b>	\$ 17.700
Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Feijoá, Limón y Vainilla, con trocitos de banano, fresas frescas, salsa de uva y crema chantilly.	

<b>Copa Dama Blanca</b>	\$ 9.700
Bizcochuelo y helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsa de arequipe y uva y crema chantilly.	

# 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

Vinagreta Balsámico	\$ 15.600
Perfecta mezcla de vinagre balsámico, aceite de oliva y miel.	
Vinagreta Oriental	\$ 15.600
Mezcla de vinagres, mostaza y un toque agrio dulce.	

### Sopas

500ml

1lt

Covarachía	\$ 9.300	\$ 14.600
Cebolla	\$ 9.300	\$ 14.600
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.600
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 13.900
Lentejas	\$ 14.600	\$ 26.900

### Salsas con proteína

250ml

500ml

1lt

Hogao	\$ 7.200	\$ 12.500
Pesto	\$ 17.700	-
Curry	-	\$ 18.200
Napolitana	-	\$ 12.500
Salsa de la Casa	-	\$ 25.500
Salsa Champiñones	-	\$ 18.200
Mexicana	-	\$ 12.800
Parmesana	-	\$ 24.400
		\$ 45.800

### Masas

500ml

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

Masa Waffle	\$ 8.700
Masa de Yuca	\$ 21.500
Masa de Choclo	\$ 19.800
Masa Waffle de Chocolate	\$ 13.500

### Salsas Dulces

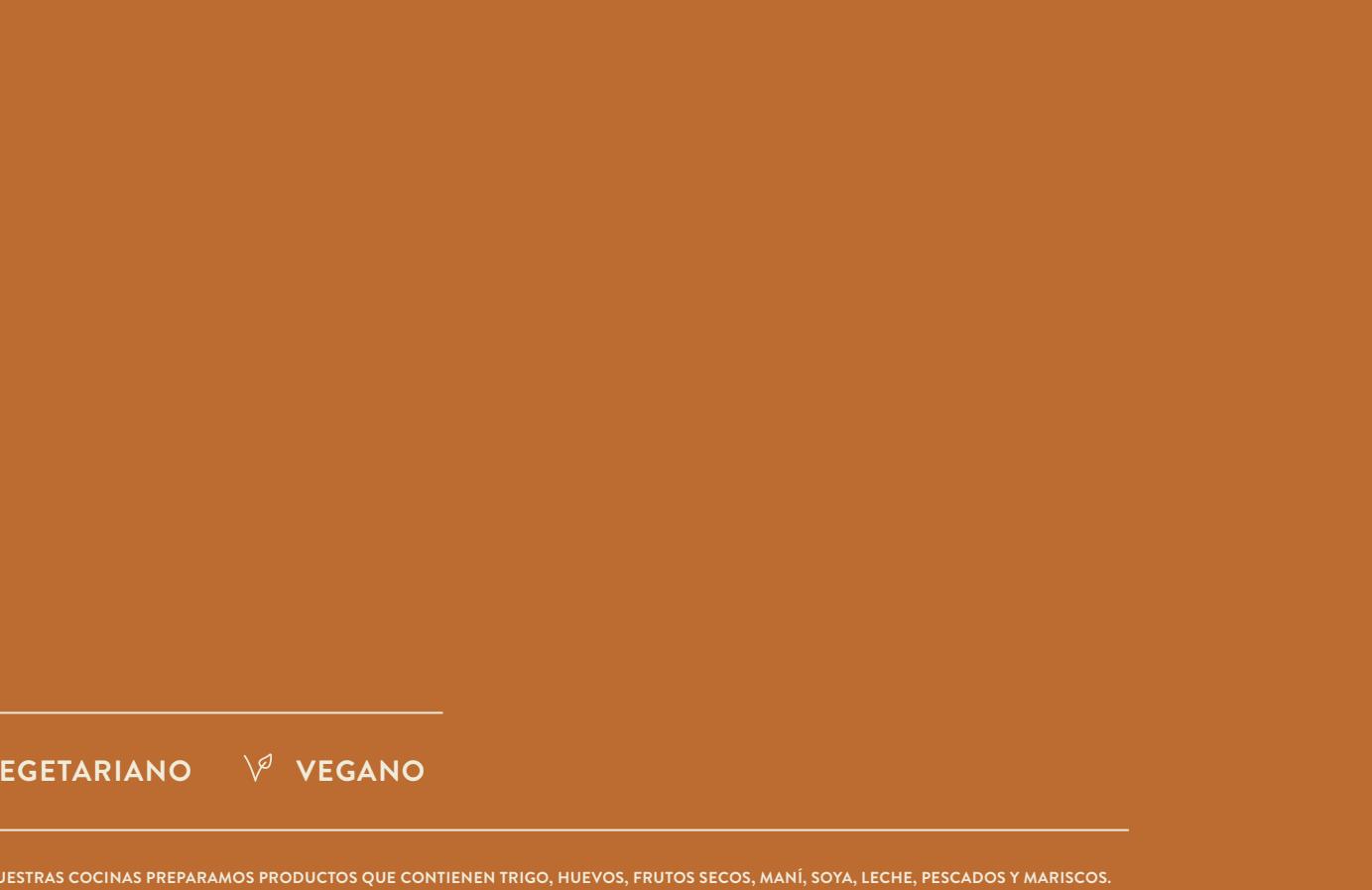
250ml

500ml

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

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](http://domicilios.crepesywaffles.com)

○ CONTIENE NUECES / MANI □ VEGETARIANO □ VEGANO

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