

# 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> 	\$ 14.300
Crepes con huevos revueltos a la crema sobre un fondo de salsa de queso.	
<b>Rosarito</b>	\$20.300
Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México. (Ligeramente picante).	
<b>Rancheros</b>	\$14.500
Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y parmesano.	
<b>Harissa</b> 	\$14.600
Una combinación de especias con zucchini, acelga, huevos poché y queso mozzarella, todo un toque que le da honor a Marruecos.	
<b>Australianos</b>	\$21.900
Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	
<b>Benedictine</b>	\$17.700
Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa de Crepes & Waffles.	
<b>Benedictine con Espinaca</b>	\$18.300
Acompañados con una delicada salsa con un ligero toque de mostaza.	
<b>Poché</b>	\$8.300
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>	\$20.500
Crepes con carne desmechada, huevo, queso, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	
<b>Sensación Carne Desmechada</b>	\$ 21.000
Crepes con carne desmechada, huevo, queso, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	
<b>Jamón y Queso</b>	\$ 14.900
<b>Parisien</b>	\$ 15.600
Crepes con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.	
<b>Bretonne</b>	\$ 16.200
Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.	
<b>Crespolinis</b>	\$ 16.700
Crepes con huevos revueltos, jamón ahumado, queso holandés y salsa primavera.	
<b>French Connection</b>	\$ 17.900
Crepes con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	




Crespolinis

## WAFFLES Y PANCAKES

<b>Mantequilla, Syrup y Huevo</b> 	\$ 11.100
Tradicional waffle con mantequilla, syrup y huevo.	
<b>Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta</b>	\$ 13.400
Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y tocineta.	
<b>Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas</b>	\$ 13.400
Tradicional waffle con mantequilla, syrup,	
<b>Mantequilla y Syrup</b> 	\$ 7.300
Tradicional waffle con mantequilla y syrup. huevo frito y salchichas.	
<b>Waffle D'Choclo</b> 	\$ 11.400
Waffle de maíz, queso mozzarella y siete cueros con suero costeño.	
<b>Pancake de Ahuyama</b> 	\$ 12.500
Con yogurt griego, granola artesanal y miel de abejas.	






## MINI WAFFLES

<b>Mini Waffle D'Yuca</b> 	\$ 6.500
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

## MÁS OPCIONES

<b>Milhoja de Fruta</b> 	\$ 8.100
Tajaditas frescas de distintas frutas en capas.	
<b>Açaí Bowl</b>  	\$ 18.800
Açaí con arándanos, fresa, banano y granola artesanal.	
<b>Granola y Yogurt</b> 	\$ 17.100
Copa con granola artesanal, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.	
<b>Copa Yogurt Natural</b> 	\$ 15.800
Copa de yogurt semidescremado natural sin azúcar, acompañada de granola artesanal y copos de guanábana, endulcela a su gusto con miel de abejas.	



## ADICIONES

<b>Queso Momposino</b>	\$ 14.700
Tradicional y delicioso queso de capas de Mompox para que estires a tu antojo.	

## JUGOS Y BATIDOS

<b>Jugo de Naranja</b>	\$8.000
<b>Jugo de Mora</b>	\$7.300
<b>Jugo de Mandarina</b>	\$8.200
<b>Jugo de Mango</b>	\$7.700
<b>Jugo de Fresa</b>	\$7.600
<b>Jugo de Frambuesa</b>	\$8.700
<b>Jugo de Guanábana</b>	\$7.600
<b>Jugo de Durazno</b>	\$7.600
<b>Jugo de Uva</b>	\$7.800
<b>Jugo de Corozo</b>	\$6.700
<b>Jugo de Níspero</b>	\$6.700
<b>Jugo de Maracuyá</b>	\$6.700
<b>Jugo de Zapote</b>	\$6.700
<b>Gulupada</b>	\$8.200
<b>Jugo Exótico</b>	\$8.500
<b>Limonada de Mango Biche</b>	\$7.700
<b>Limonada Natural</b>	\$6.000
<b>Limonada de Coco</b>	\$8.900
<b>Limonada de Hierbabuena</b>	\$7.000
<b>Limonada de Limón Mandarino</b>	\$6.300
<b>Piña, Jengibre y Hierbabuena</b>	\$8.100
<b>Batido Alegría</b>	\$8.900
<b>Batido Bienestar</b>	\$8.900

Productos sujetos a disponibilidad\*

 CONTIENE NUECES / MANÍ  VEGETARIANO  VEGANO

SE PROHÍBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD

## CAFÉ Y PLACER

<b>Chocolatada</b>	\$ 7.600
<b>Café Americano</b>	\$ 4.000
<b>Café Cappuccino</b>	\$ 5.400
<b>Café Latte</b>	\$ 4.400
<b>Milo®</b>	\$ 6.700



Milhoja de Fruta



# MENÚ

## ENTRADAS

### Ensalada de la Barra

Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.

\$15.900



Ensalada de la Barra

## SOPAS

### Covarachía

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. (Pide la opción vegana)

\$12.500

### Mexicana Pollo

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

\$17.800

### Espinaca

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

\$11.700

### Sopa de Lentejas

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

\$11.700

### Cebolla gratinada

Sopa de cebolla, con pan y queso gratinado.

\$11.800

### Mote de Queso

\$9.500

### Gazpacho

Sopa española con vegetales frescos. Fría y refrescante.

\$8.300

### Sopa del Sol

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

\$11.900

## ENSALADA DE LA BARRA

\$15.900

### 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
- ☐ 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



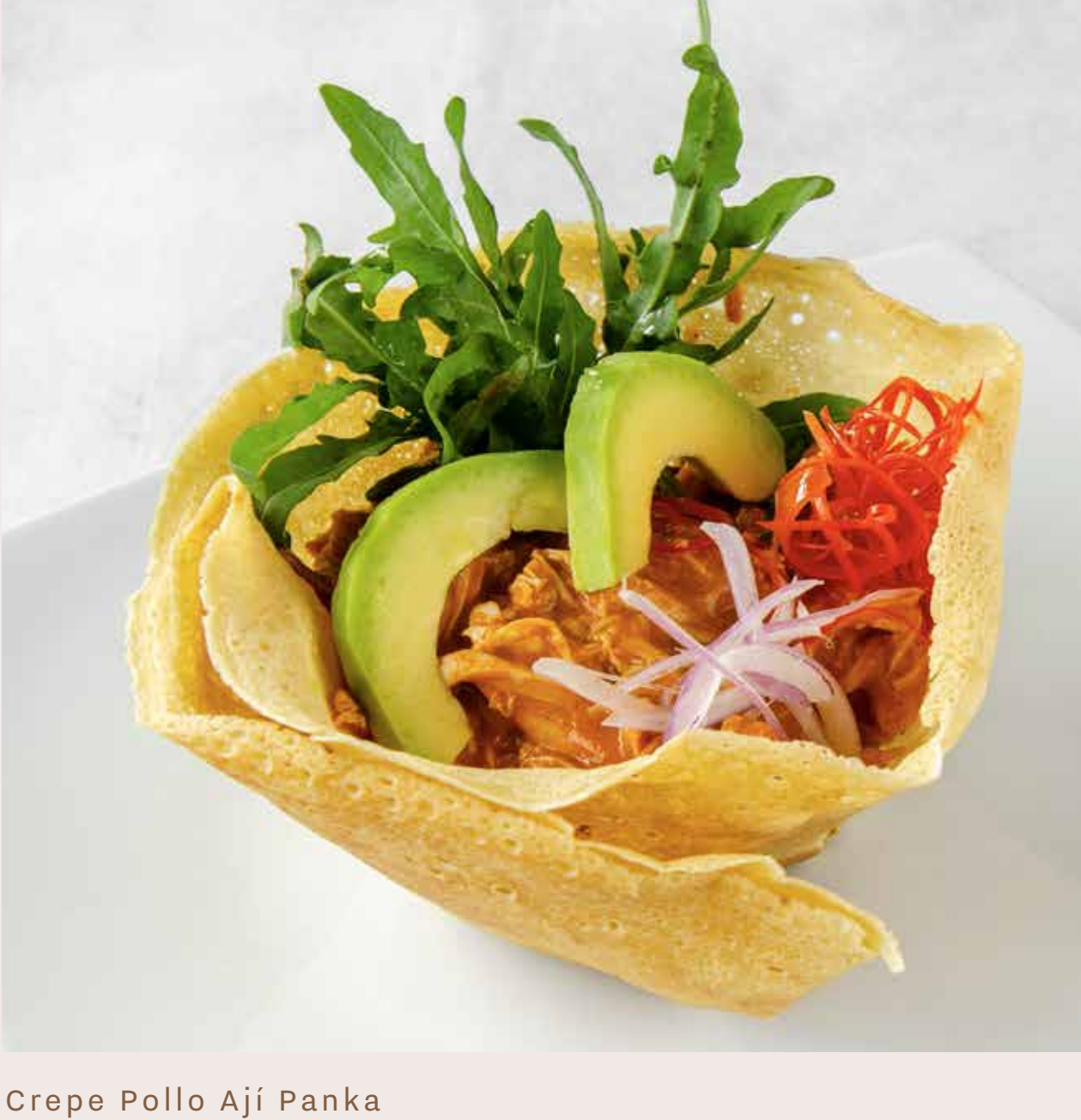
VEGANO



# MENÚ

## CREPES DE POLLO

Pollo y Queso	\$21.700
Pollo, Queso y Champiñones	\$22.900
Pollo, Espárragos y Queso	\$22.900
Pollo, Brócoli y Queso	\$22.900
Pollo al Curry	\$21.700
Pollo, Espinaca y Queso	\$22.900
Pollo al Curry al estilo Hindú 🌱 Con mani, uvas pasas y chutney de mango.	\$22.900
Pollo Rosarito (NUEVO) Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcs de aguacate y frijolitos rojos de temporada.	\$23.100
Pollo Trufa Mexicano Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso.	\$25.800



Crepe Pollo Aji Panka

Pollo Peruano 🌱 Típica preparación del aji de gallina limeño, salsa de aceitunas y aceitunas moradas, rúgula y huevo. (Ligeramente picante).	\$23.500
Pollo Mexicano Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria, aji y pico de gallo. (Ligeramente picante).	\$24.100
Pollo Thai Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	\$25.500
Pollo Aji Panka 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).	\$24.300



Crepe Pollo Chipotle

## CREPES DE CARNE

Boloñesa y Queso	\$16.700
Boloñesa, Queso y Champiñones	\$20.600
Boloñesa, Jamón y Queso	\$18.400
Stroganoff	\$29.700
Mexicano Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agria, aji y pico de gallo. (Ligeramente picante).	\$21.600
Lomo Árabe Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	\$32.900
Roastbeef Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor. (Ligeramente picante).	\$28.800



Crepe Roastbeef

Lomito Pimienta	\$29.700
Ternera	\$23.600
Ternera, Espinaca y Queso	\$25.800
Ternera y Champiñones	\$25.800
Cochinita Pibil Preparación mexicana de cerdo desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate, pico de gallo, cebolla encurtida y crema agria.	\$21.700
Sombrero Vueltaio Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	\$21.900



Crepe Sombrero Vueltaio

## CREPES DE MAR

Palmitos de Cangrejo al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$23.800
Calamares al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$25.200
Camarones al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$35.100
Camarones con Espinaca al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$35.100
Atún en Salsa de la Casa	\$24.400
Camarones Aji Panka Con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimenton y cebolla roja. (Ligeramente picante).	\$34.600
Camarones Rosarito (NUEVO) Camarones en salsa mexicana con chipotle, arcs de aguacate, frijolitos rojos de temporada.	\$34.100
Salmon Roll Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos. Acompañados de ensalada verde.	\$35.100
Mar Encocado Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinoa negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.	\$35.300



Salmon Roll

## CREPES CLÁSICOS

Jamón y Queso	\$14.900
Jamón, Queso y Champiñones	\$18.500
Crepe de Payo y Queso tipo Holandés con Salsa Dijonnaise 🌱	\$20.800
Sensación ahumado Jamón ahumado, queso tipo holandés y huevo. Pídalo también con cebolla y tomate.	\$17.600
Sensación Colombia Crepe con carne desmechada, huevo, queso, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	\$21.000
French Connection Crepe con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	\$17.900



Crepe French Connection

## CREPES VEGETARIANOS

Espinaca con Queso y Salsa de Champiñones	\$18.600
Espinaca con Queso y Salsa de Espárragos	\$18.100
Champiñones al Ajillo Crepe de champiñones en salsa ajillo con queso.	\$17.200
Champiñones, Alcachofa y Queso	\$21.000
Poblana Variedad de quesos, aguacate, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.	\$18.400
Sicilia 🌱 Mozzarella de búfala, tomates secos, tomates frescos y albahaca.	\$17.100
Romana 🌱 Mozzarella de búfala, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.	\$15.600
Natura Espinaca, queso, albahaca, tomates frescos, tomates secos y salsa napolitana.	\$17.500
Napolitano Espinaca, queso ricotta y parmesano, salsa napolitana o salsa rossé.	\$15.600



Crepe Montes de María

Normanda Champiñones frescos, variedad de quesos y salsa de champiñones.	\$17.900
Toscana Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa de champiñones y napolitana.	\$18.500
Caprino Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarella de búfala.	\$21.400
Champiñón Fondue Champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	\$25.000
Montes de María 🌱 Frijolitos rojos de temporada, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula y lentejas tostadas.	\$19.300
Luz de la Selva Palmitos vegetales en salsa de queso y espaguetis de palmito fresco al pesto con brotes germinados.	\$22.700



Crepe Caprino

Productos sujetos a disponibilidad\*

🌱 CONTIENE NUECES / MANÍ 🌿 VEGETARIANO 🥬 VEGANO

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA, 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

## PITAS

<b>Pavo</b> 🍗 Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.	\$22.400
<b>Doble Pocket</b> Pan árabe relleno de jamón ahumado, variedad de quesos.	\$17.200
<b>Capresa</b> 🥗 Pan árabe relleno de mozzarella de búfala, tomates frescos, tomates secos, rúgula y pesto.	\$19.300
<b>Popeye Pocket</b> Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso, acompañado con salsa amarilla y vinagreta verde.	\$18.000
<b>Tuna Pocket</b> 🐟 Pan árabe relleno de atún con champiñones, gratinado con queso, acompañado con cascós de tomate fresco y rúgula.	\$23.500
<b>Champiñón Pocket</b> 🍄 Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso. Pidalo también con Huevo \$21.900	\$21.000



Pita Siciliana

<b>Mozzarella Pocket</b> 🍕 Queso, salsa napolitana y albahaca.	\$14.800
<b>Siciliana</b> 🍷 Queso, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	\$18.500
<b>Griega</b> 🍷 Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.	\$19.300
<b>Vegetariana</b> 🍷 Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	\$18.300
<b>Pollo</b> Pan árabe relleno de pechuga de pollo, variedad de quesos y salsa con frescos sabores de la India.	\$20.300



Pita de Pollo

## PANNE COOK

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

<b>Pollo al Curry</b>	\$28.200
<b>Pollo</b>	\$25.700
<b>Pollo, Queso y Champiñones</b>	\$27.700
<b>Pollo y Champiñones</b>	\$24.900
<b>Pollo, Champiñones y Espárragos</b>	\$27.600
<b>Lomito Pimienta</b>	\$34.800
<b>Palmitos de Cangrejo</b> al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$26.800



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).	\$31.100
<b>Camarones</b> al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$38.500
<b>Ternera</b>	\$29.800
<b>Ternera y Champiñones</b>	\$30.600
<b>Stroganoff</b>	\$34.800
<b>Boloñesa y Queso</b> Pan artesanal con salsa boloñesa y variedad de quesos.	\$19.500
<b>Champiñón Fondue</b> 🍷	\$28.200

## ENSALADAS

<b>Ensalada César con Pollo</b> Clásica Ensalada César, crutones, tomates cherry, queso parmesano. Acompañada con pan de centeno.	\$20.900
<b>Ensalada César con Salmón</b> Clásica Ensalada César con salmón ahumado, crutones y tomates cherry. Acompañada con pan de centeno.	\$34.900
<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.	\$34.400
<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.	\$24.700
<b>Ensalada Thai</b> 🥗 Pechuga de pavo con ajonjolí y albahaca, variedad de lechugas orgánicas, rúgula, 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 quinoa negra, kale con queso parmesano y grana padano, picadillo de tomate, aguacate y vinagreta árabe.	\$36.900
<b>Ensalada Montes de María</b> 🥗 Frijolitos rojos de temporadacultivados en los Montes de María, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula, mix de lechugas y lentejas tostadas.	\$19.900



Ensalada Marroquí



Ensalada Montes de María

<b>Tuna Salad</b> 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.	\$35.000
<b>Ensalada Marroquí</b> 🥗 Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinoa tostada y ensalada verde con vinagreta marroquí.	
<b>Con Camarón</b>	\$34.500
<b>Con Pollo</b>	\$22.800
<b>Ensalada Torina</b> 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.	\$30.500

Productos sujetos a disponibilidad\*

🥜 CONTIENE NUECES / MANÍ 🍷 VEGETARIANO 🌱 VEGANO

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	\$7.300
Jugo de Mandarina	\$8.200
Jugo de Mango	\$7.700
Jugo de Fresa	\$7.600
Jugo de Frambuesa	\$8.700
Jugo de Guanábana	\$7.600
Jugo de Durazno	\$7.600
Jugo de Uva	\$7.800
Jugo de Corozo	\$6.700
Jugo de Níspero	\$6.700
Jugo de Maracuyá	\$6.900
Jugo de Zapote	\$6.700
Jugo Exótico	\$8.500
Gulupada	\$8.200
Limonada de Mango Biche	\$7.700
Limonada Natural	\$6.000
Limonada de Coco	\$8.900
Limonada de Hierbabuena	\$7.000
Limonada de Limón Mandarin	\$6.300
Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$8.100
Batido Alegría	\$8.900
Batido Bienestar	\$8.900



Limonada de Hierbabuena

## CAFÉ Y PLACER

Café Americano	\$ 4.000
Café Cappuccino	\$ 5.400
Café Latte	\$ 5.400
Chocolatada	\$ 7.600
Con chocolate Tumaco 70%. Cada semilla lleva la fortaleza de sus pobladores y el carácter de la selva donde crece este cacao exótico de sabor intenso.	
Té Chai	\$ 6.100
Bebida de la India con aromáticos sabores	
Té Matcha Latte	\$ 11.300
Milo®	\$ 6.700
Bebida fría o caliente.	
Moka Moka	\$ 12.500
Mezcla de café granizado con chocolate y crema chantilly.	
Frozen Caramelo	\$ 12.500
Mezcla de café granizado con caramelo y crema chantilly.	
Frozen Cappuccino	\$ 10.800
Mezcla de café granizado y crema chantilly.	



Moka Moka

## BEBIDAS

Agua Manantial 500ml	\$5.800
Agua Manantial con gas 300ml	\$5.500
Coca-Cola	\$5.100
Original, sin azúcar o ligera.	
Sprite	\$5.100
Schweppes Ginger	\$5.100

## CERVEZAS

Cerveza Club Colombia 330ml	\$8.600
Cerveza Stella Artois 330ml	\$11.600
Cerveza Aguila Light 330ml	\$6.900
Cerveza Heineken 330ml	\$10.800

## VINOS

Vino Tinto Botella - AMORETINTO	\$77.000
Cepa: Merlot Origen: Chile	
Vino Blanco Botella- AMORETINTO	\$77.000
Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	
Vino Prosecco Botella	\$94.300
Cepa: Glera Origen: Italia	
Vino Tinto 1/2 botella - AMORETINTO	\$47.700
Cepa: Merlot Origen: Chile	
Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO	\$47.700
Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	
Vino Prosecco 1/2 Botella	\$70.600
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> Pidalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	\$10.300
<b>Sencillo con Helado</b> Pidalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	\$10.500
<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.	\$13.300
<b>Frutos del Bosque</b> Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$12.200
<b>Mantequilla y Syrup</b>	\$8.300
<b>Miel de Abejas</b> Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$8.300



Waffle Arequipe

## MINI WAFFLES

<b>Arequipe</b> Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$9.800
<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.	\$12.400
<b>Chocolate</b> Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.	\$9.800
<b>Mantequilla y Syrup</b>	\$8.200
<b>Miel de Abejas</b> Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$8.300



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.	\$9.400
<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.	\$18.000
<b>Copa Dama Blanca</b>  Helado de Vainilla y Chocolate acompañado con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$9.800
<b>Copa Brownie</b> Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	\$10.700
<b>Copa Merengue Glazé</b>  Merengue y helado de Vainilla, juegan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.	\$13.600
<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.	\$11.600
<b>Copa Melocotón</b> Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.	\$11.900



Tarta de Chocolate Fudge

## HELADOS INFANTILES

<b>Helado Payaso</b> Alegria con helado de Chocolate y miniaturas sobre crema chantilly.	\$8.200
<b>Helado Piggy</b> Con helado de chicle.	\$8.200

## CREPES DULCES

<b>Nutella®</b>  Crepe de Nutella con crema chantilly.	\$12.300
<b>Nutella® y Banano</b>  Crepe de Nutella con tajaditas de banano y crema chantilly.	\$12.900
<b>Arequipe Flambé</b> Arequipe con caramelo crocante flambedo al brandy, acompañado de helado de Vainilla Old Style.	\$10.500
<b>Arequipe y Queso</b> Crepe de arequipe, queso, salsa inglesa.	\$9.000
<b>Guayaba y Queso</b> Crepe de guayaba y queso, salsa inglesa.	\$9.000
<b>Frutos del Bosque</b> Frutos rojos con helado de Vainilla Old Style y crema chantilly.	\$10.800
<b>Chocolate Fondue</b> Sobre fresas y banano, con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$11.200
<b>Baby Doll</b>  Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	\$11.200
<b>MontBlanc</b> Crepe de chocolate blanco con fresas y crema chantilly.	\$12.300
<b>Cleopatra</b> Tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de uva e inglesa.	\$10.200



Waffle Frutos del Bosque

<b>Arequipe</b> Con salsa de arequipe, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	\$11.400
<b>Arequipe y Banano</b> Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	\$11.900
<b>Nutella®</b> Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$13.200
<b>Nutella® y Banano</b> Nutella y tajadas de banano fresco, helado de Vainilla Old Style y crema chantilly.	\$13.600



Mini Waffle Frutos del Bosque

## 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.	\$11.200
<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.	\$11.600
<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.	\$11.600
<b>Copa Alaska</b> Profiterol en salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.	\$10.900
<b>Copa Limeña</b> Helado de Vainilla con salsa de arequipe, frutos del bosque, merengue, copos de guanábana y crema chantilly.	\$14.200







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.	\$11.300
<b>Capricho de Maracuyá</b> Helado de Yogur de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones y el crujiente de la galleta de encaje.	\$11.200
<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.	\$9.400
<b>Tiramisú</b> Composición italiana de helado de Vainilla Old Style, bizcochuelo bañado con cognac, entonado con salsas inglesa, chocolate y de café.	\$12.200
<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.	\$11.500
<b>Helado Arte-Sano Litro y Medio</b>	\$36.000
<b>Helado Arte-Sano 800ml</b>	\$24.600
<b>Malteada</b>	\$12.300
<b>Conos x10 Unidades</b>	\$9.100
<b>Conos x4 Unidades</b>	\$6.900

## SABORES DE HELADO

<b>Helado de Temporada</b>
<b>Helado de Navidad</b> 
<b>Almendra</b> 
<b>Arequipe</b>
<b>Avellana</b> 
<b>Brownie</b>
<b>Cheesecake de Limón</b>
<b>Chicle</b>
<b>Choco Rochelle</b> 
<b>Chocolate</b>
<b>Chocolate Tumaco</b>
<b>Chocolate Light</b>
<b>Cocado</b>
<b>Coffee Toffee</b> 
<b>Crocante</b>
<b>Fresa</b> 
<b>Fresa Light</b> 
<b>Galleta</b>


<b>Limón</b> 
<b>Maracuya</b> 
<b>Mora</b> 
<b>Pistacho</b> 
<b>Ron con Pasas</b>
<b>Vainilla</b>
<b>Vainilla Light</b>
<b>Vainilla Old Style</b>
<b>Yogurt de Curuba</b>
<b>Yogurt de frutos Rojos</b>
<b>Yogurt de Maracuyá</b>

## HELADOS VEGANOS EN LECHE VEGETAL\*

<b>Golden Latte</b>
<b>Cacao Nibs</b> 

<b>Vainilla Vegano</b>
<b>Limonada de Coco</b>

Productos sujetos a disponibilidad\*

 CONTIENE NUECES / MANÍ  VEGETARIANO  VEGANO

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIAS, 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, PESCADO Y MARISCOS.



