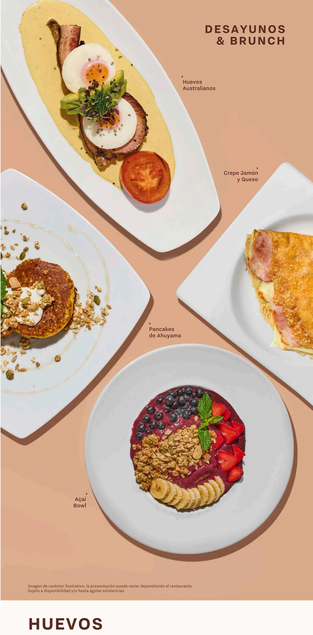

HUEVOS

Poché — **$13.300**
VEGETARIANO
Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles®.

Benedictine — **$25.900**
Sobre un muffin inglés con lomo ahumado de cerdo y salsa Crepes & Waffles®.

Rancheros — **$21.500**
Huevos con cebolla, lomo ahumado de cerdo, salsa de tomate y queso parmesano.

Australianos — **$29.800**
Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate, tomate asado y salsa poché, todo sobre una tostada de pan artesanal.

Crepes & Waffles® — **$17.900**
VEGETARIANO
Crepe con huevos revueltos y cebollina a la crema sobre un fondo de salsa de queso.

Rosarito — **$28.900**
LIGERAMENTE PICANTE
Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México.

CREPES

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

Sensación Colombia — **$28.900**
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".

Jamón y Queso — **$19.900**

Queso — **$14.200**
VEGETARIANO

Parisien — **$24.900**
Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.

Bretonne — **$25.900**
Típica crepe francesa de lomo ahumado de cerdo, queso y huevo.

Crespolinis — **$22.900**
Crepe con huevos revueltos, lomo ahumado de cerdo, queso y salsa primavera.

WAFFLES

Mantequilla y Syrup o Miel — **$11.200**
VEGETARIANO
Pídelos también con :
Huevo Frito y Tocineta — **$18.400**
Huevo Frito y Salchichas — **$18.400**

Waffle D'Choclo — **$16.500**
VEGETARIANO
Waffle de maiz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.

MINI **WAFFLES**

Mini Waffle D'Yuca — **$8.900**
VEGETARIANO
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

Pídelo con doble Mini Waffles — **$15.900**

MENÚ **INFANTIL**

Waffle Mickey con:
Syrup, Salchichitas y Huevo Frito — **$14.900**
Syrup, Tocineta y Huevo Frito — **$14.900**

+ OPCIONES

Timbal de Frutas Frescas — **$9.900**
VEGANO
Refrescante combinación de mango, sandía y naranja.

Açaí Bowl — **$21.900**
VEGANO · CONTIENE NUECES
Açaí con arándanos, fresa, banano y granola.

Pancakes de Ahuyama — **$18.900**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Con yogurt griego, granola y miel.

Nuestros Clásicos Parfaits

Frutos del Bosque — **$19.400**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Copa con granola, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.

Guanábana — **$19.400**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Copa de yogurt griego natural sin azúcar, acompañado de granola y copos de guanábana... Endulza a tu gusto con miel.

PARA CADA **DÍA**

Queso Momposino — **$16.900**
Tradicional y delicioso queso en capas de Mompox para que estires a tu antojo.

JUGOS

Mora — **$7.900**

Mango — **$8.200**

Mandarina — **$10.200**

Fresa — **$8.300**

Guanábana — **$8.500**
Jugo natural en leche.

Naranja — **$9.600**

Frambuesa — **$10.500**

LIMONADAS

Natural — **$6.900**

Hierbabuena — **$8.300**

Mango Biche — **$9.600**

Coco — **$11.600**

BATIDOS

Piña, Jengibre y Hierbabuena — **$9.900**

Alegría — **$11.200**
Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.

Bienestar — **$11.200**
Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.

OTRAS **BEBIDAS**

Agua Siembra® con o sin Gas — **$7.500**

Agua Manantial® — **$7.500**

Agua Manantial® con Gas — **$7.200**

Coca-Cola® — **$6.500**
Original o Zero.

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, te pedimos informarnos 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.

Sopa Mexicana con Pollo

Sopa Covarachia

Ensalada de la Barra

ENTRADAS Y SOPAS

Imagen de carácter ilustrativo, la presentación puede variar dependiendo el restaurante.
Sujeto a disponibilidad y/o hasta agotar existencias.

ENTRADAS

Ensalada de la Barra — **$18.900**
Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.

Ensalada Cesar — **$17.900**

Ensalada de la Barra

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**
- ☐ **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

SOPAS

Soy Otoño — **$11.900**
VEGANO
Explosión de vegetales, tomate, zucchini y zanahoria, con frijolitos rojos cuarentanos.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

Espinaca — **$13.900**
VEGETARIANO
Sopa de espinaca del huerto a tu casa.
Naturalmente deliciosa.

Lentejas — **$14.900**
VEGETARIANO
Con champiñones y Portobellos, lentejas beluga y un ligero toque de especias de la India.

Covarachía — **$15.900**
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.

Sopa del Sol — **$14.900**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Sopa de zapallo con un toque de queso de cabra y pesto, pan pita y cilantro.

Mexicana con Pollo — **$20.500**
LIGERAMENTE PICANTE
Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate, pollo, pico de gallo y tortilla mexicana.

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: 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.

CREPES
Y WAFFLES DE SAL

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

Imagen de carácter ilustrativo, la presentación puede variar dependiendo el restaurante.
Sujeto a disponibilidad y/o hasta agotar existencias.

CREPES **CLÁSICOS**

Jamón y Queso — **$19.900**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$23.900**

Pavo, Queso tipo Holandés y Salsa Dijonnaise 🛡 — **$31.900**

Sensación — **$25.900**
Lomo ahumado de cerdo, queso y huevo.
Pídelo también con cebolla y tomate.

Sensación Colombia — **$28.900**
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria
y nuestro tradicional "hogao".

CREPES **VEGETARIANOS**

Champiñones al Ajillo — **$22.900**
Crepe de champiñones en salsa al ajillo con queso.

Romana 🛡 — **$22.900**
Mozzarellina, salsa napolitana con albahaca
y queso parmesano.

Sicilia 🛡 — **$25.400**
Mozzarellina, tomates secos, tomates frescos
y albahaca.

Champiñones, Alcachofa y Queso — **$27.900**

Poblana — **$25.900**
Aguacate, queso, pico de gallo, salsa agria,
lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.

Toscana — **$25.900**
Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa
de champiñones y napolitana.

Normanda — **$26.900**
Champiñones frescos, variedad de quesos
y salsa de champiñones.

Caprino — **$29.800**
CONTIENE NUECES
Champiñones salteados, tomates secos, tomates
frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarellina.

CREPES **DE CARNE**

Boloñesa y Queso — **$23.300**
Puedes pedirlo también con:
Lomo Ahumado de Cerdo — **$26.900**
Champiñones — **$25.900**

Sombrero Vueltiao — **$30.900**
Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre puré
de plátano maduro, acompañada de crema agria,
aguacate y un toque de pico de gallo.

Cochinita Pibil — **$29.600**
Preparación mexicana de cerdo desmechado,
acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate,
lechuga, pico de gallo, cebolla encurtida y crema agria.

Ternera — **$31.500**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$31.800**

Stroganoff — **$37.200**
Julianas de lomo y champiñones en su salsa.

Mexicano — **$28.900**
LIGERAMENTE PICANTE
Boloñesa en salsa mexicana, queso rallado, lechuga,
crema agria, aji y pico de gallo.

Lomito Pimienta — **$38.200**
LIGERAMENTE PICANTE
Julianas de lomo y pimienta del Putumayo en su salsa.

Roastbeef — **$34.900**
LIGERAMENTE PICANTE
Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula,
mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una
fantasía de sabor.

Lomo Árabe — **$41.800**
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor
estilo.

CREPES **DE POLLO**

Pollo y Queso — **$27.900**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$30.900**
Brócoli y Salsa de Queso Parmesano — **$33.600**

Pollo al Curry — **$30.900**

Pollo Chipotle — **$31.900**
LIGERAMENTE PICANTE
Pollo con salsa chipotle, aguacate, pico de gallo, queso,
maíz y crema agria, acompañado de rúgula.

Pollo Rosarito — **$32.800**
LIGERAMENTE PICANTE
Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcos
de aguacate y frijol rojo cuarentano.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

Pollo al Curry al estilo Hindú — **$31.900**
CONTIENE MANÍ
Con maní, uvas pasas y chutney de mango.

Pollo Trufa Mexicano — **$32.900**
Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate
y salsa de queso parmesano.

Pollo Peruano — **$31.900**
CONTIENE NUECES
Típica preparación de aji de gallina limeño,salsa
de aceitunas y aceitunas moradas, rúgula y huevo.

Pollo al Ají Panka — **$32.900**
LIGERAMENTE PICANTE
Pollo con todos los sabores del Perú. Puré de frijol al
cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimentón
y cebolla roja.

Pollo Mexicano — **$32.500**
LIGERAMENTE PICANTE
Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado,
lechuga, crema agria, ají y pico de gallo.

Pollo Thai — **$33.500**
Pechuga de pollo y champiñones Portobello, con una
mezcla de sabores orientales a base de curry
y maracuyá.

CREPES **DE MAR**

Palmitos — **$32.300**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Calamares — **$34.800**
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).

Mar Encocado — **$42.500**
Pulpo, camarones, calamares y langostinos
sobre quinua negra, bañados en salsa de coco
y toques de coco crujiente.

Camarones Rosarito — **$42.800**
LIGERAMENTE PICANTE
En salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate
y frijol rojo cuarentano.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

Salmon Roll — **$42.500**
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema,
mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales
frescos.
Acompañados de ensalada verde.

🛡 *Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional: $6.400*

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, te pedimos informarnos a nuestro equipo de servicio, tenemos 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.

PITAS
Y PANNE COOK

Imagen de carácter ilustrativo, la presentación puede variar dependiendo del restaurante.
Sujeto a disponibilidad y/o hasta agotar existencias.

PITAS

Pollo Árabe — **$28.900**
Pechuga de pollo al horno, lechuga, tahini, trocitos de aceitunas y cebollas encurtidas.

Pavo — **$31.900**
Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.

Doble Pocket — **$25.500**
Pan árabe relleno de lomo ahumado de cerdo, salsa dijonnaise y variedad de quesos.

Popeye Pocket — **$23.900**
Pan árabe relleno de espinaca, lomo ahumado de cerdo, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso, acompañado con salsa amarilla y vinagreta verde.

Mozzarella Pocket — **$16.200**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana y albahaca.

Champiñón Pocket — **$29.200**
VEGETARIANO
Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso.

Capresa — **$27.900**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Pan árabe relleno de mozzarellina, tomates frescos y secos, rúgula y pesto.

Siciliana — **$27.900**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.

Vegetariana — **$25.900**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.

Griega — **$27.900**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.

PANNE COOK

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

Ternera — **$35.300**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$35.800**

Pollo y Champiñones — **$34.900**
Puedes pedirlo también con:
Queso — **$35.900**

Pollo al Curry — **$35.900**

Stroganoff — **$44.900**
Julianas de lomo y champiñones en su salsa.

Lomito Pimienta — **$44.900**
LIGERAMENTE PICANTE
Julianas de lomo y pimienta del Putumayo en su salsa.

Palmitos — **$35.900**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Calamares — **$40.700**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Camarones — **$45.900**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional: $6.400

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: 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.

Ensalada Marroquí
con Camarones

Ensalada
Torina

Ensalada Cesar
con Salmón

Ensalada
Florentina

ENSALADAS

Imagen de carácter ilustrativo, la presentación puede variar dependiendo el restaurante.
Sujeto a disponibilidad y/o hasta agotar existencias.

ENSALADAS

Cesar
La clásica ensalada con crutones, tomates cherry y queso parmesano.
Acompañada con pan centeno.
Con Pollo **$29.500**
Con Salmón Ahumado **$41.900**

Florentina **$35.500**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Mozzarellina, variedad de lechugas frescas, albahaca fresca, tomates secos, frescos y cherry, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras y vinagre balsámico.

Thai **$36.200**
Pechuga de pavo con ajonjolí y albahaca, variedad de lechugas frescas, rúgula, apio, champiñones, pimentón, tomate cherry, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.

Mediterránea **$42.900**
CONTIENE NUECES
Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas frescas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagreta balsámica y cebollas crocantes.

Marroquí
CONTIENE MANÍ
Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde con vinagreta marroquí.
Con Camarón **$42.900**
Con Pollo **$29.200**

Tuna Salad **$40.900**
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.

Valparaíso **$42.900**
Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinua negra, kale con queso parmesano y Grana Padano, picadillo de tomate, aguacate y vinagreta árabe.

Torina **$38.500**
Mozzarellina envuelta en jamón serrano con cebollas caramelizadas y pimienta, variedad de lechugas, rúgula, tomate cherry y vinagreta a base de mostaza Dijón.

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: 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.

BEBIDAS

Imagen de carácter ilustrativo, la presentación puede variar dependiendo el restaurante.
Sujeto a disponibilidad y/o hasta agotar existencias.

JUGOS

Mora	$7.900
Mango	$8.200
Mandarina	$10.200
Fresa	$8.300
Guanábana Jugo natural en leche.	$8.500
Feijoa	$7.900
Durazno	$8.900
Frambuesa	$10.500

LIMONADAS

Natural	$6.900
Limón Mandarino	$7.900
Hierbabuena	$8.300
Mango Biche	$9.600
Coco	$11.600

BATIDOS

Piña, Jengibre y Hierbabuena	$9.900
Alegría Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	$11.200
Bienestar Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	$11.200

OTRAS **BEBIDAS**

Agua Manantial®	$7.500
Agua Manantial® con Gas	$7.200
Gaseosas Coca-Cola® original, Coca-Cola® zero, Sprite® o Kola Roman®.	$6.500

CERVEZAS

Club Colombia	$10.900
Stella Artois	$13.300

VINOS

Vino AMORETINTO - Tinto Cepa: Merlot | Origen: Chile	
Media Botella	$68.500
Botella	$109.500
Vino AMORETINTO - Blanco Cepa: Gewurstraminier | Origen: Chile	
Media Botella	$68.500
Botella	$109.500
Vino Prosecco Cepa: Glera | Origen: Italia	
Media Botella	$83.000
Botella	$118.500

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: 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.

Se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad.

CREPES, WAFFLES, COPAS Y HELADOS

Pregunte a su mesero por nuestra selección de Cervezas artesanales & Vinos para acompañar su postre. Consumo de alcohol prohibido a menores de 18 años.

CREPES DULCES

Nutella® (CONTIENE NUECES) — **$16.900**
Crepe de Nutella® con crema chantilly.
Pídalo también con:
Fresas — **$17.600**
Banano — **$17.600**

Chocolate Fondue — **$14.800**
Crepe con fresas y banano, helado de vainilla, crema chantilly y chocolate.

Baby Doll (CONTIENE NUECES) — **$15.600**
Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.

Mont Blanc — **$17.800**
Crepe con chocolate blanco, fresas y crema chantilly.

Cleopatra — **$14.600**
Crepe con tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de uva e higiera.

WAFFLES DE DULCE

Mantequilla y Syrup o Miel — **$11.200**

Sencillo con Crema Chantilly — **$14.200**
Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, piña, caramelo, agrás o crema de limón.

Sencillo con helado — **$15.600**
Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, piña, caramelo, agrás o crema de limón.

Especial — **$17.900**
Con helado y crema chantilly. Escoge tres o cuatro salsas diferentes: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, piña, frutos del bosque, caramelo, jagrás o crema de limón.

Arequipe — **$14.600**
Con salsa de arequipe, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.

Arequipe y Banano — **$14.900**
Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de vainilla y Arequipe con crema chantilly.

Nutella® (CONTIENE NUECES) — **$17.600**
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

Nutella® y Banano (CONTIENE NUECES) — **$17.900**
Tajadas de banano fresco, helado Old Style y crema chantilly.

Frutos del Bosque — **$15.600**
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

MINI WAFFLES DE DULCE

Mantequilla y Syrup o Miel — **$11.200**

Arequipe — **$14.600**
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

Chocolate — **$14.600**
Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.

Nutella® (CONTIENE NUECES) — **$17.600**
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

Frutos del Bosque — **$15.600**
Frutos del bosque con helado de Vainilla y crema chantilly.
(CONTIENE NUECES)

WAFFLES DE SAL

Waffle D'Choclo — **$16.500**
Waffle de maíz relleno de queso, con queso Tolerias y suero costeño.

Mini Waffle D'Yuca (CONTIENE LECHE) — **$8.900**
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

Pídalo con doble Mini Waffles — **$15.900**

GOFRES

Nutella® (CONTIENE NUECES) — **$17.900**

Especial — **$18.700**
Con helado y crema chantilly. Escoge dos salsas diferentes: arequipe, chocolate, Nutella®, frutos del bosque.

Chocolate — **$14.100**

Arequipe — **$14.600**

Chocolate Blanco — **$14.400**

Caramelo — **$8.400**

Frutos del Bosque — **$14.500**

Mantequilla y Syrup — **$9.900**

COPAS GOURMET

Copa Limeña — **$16.800**
Helado de Vainilla con salsa de arequipe, frutos del bosque, merengue, copos de guanábana y crema chantilly.

GLASÉS DECO

Banana Split (CONTIENE NUECES) — **$17.500**
Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, banano, salsa de chocolate y arequipe.

AMANTES DEL CHOCOLATE

Tarta de Chocolate y Fudge (CONTIENE NUECES / GLUTEN) — **$15.500**
Fusión de helado de Chocolate y Coffee Toffee con fudge de chocolate, en un amen para darle sentido y sabor a la vida.

Vainilla Hot Chocolate (CONTIENE NUECES) — **$14.900**
Helado Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que le darás gusto a tu gusto

Capri — **$12.200**
Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe, uva y crema chantilly

DELIZZIA

Capricho de Maracuyá — **$15.800**
Helado de Yogurt de Maracuyá con cuoils de maracuyá, fresas, melocotones, galleta de mantequilla y el crujiente de la galleta de cruce.

Tentación (CONTIENE NUECES / GLUTEN) — **$16.900**
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.

Festival — **$22.900**
Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Maracuyá, Limón y Vainilla, con trocitos de banano, fresas frescas, salsa de uva y crema chantilly.

Filosofía Acaramelada (CONTIENE NUECES / SOY) — **$11.900**
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.

Merengue Glacé (CONTIENE NUECES) — **$16.500**
Merengue y helado de Vainilla, juegan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.

Copa Melocotón — **$15.600**
Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, cuoils de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.

COPAS Y COPAS

Banana Royal — **$14.900**
Alucinante mezcla de helado de Vainilla y Chocolate con tajadas de fresa, banano, salsa de chocolate caliente, crujiente galleta de encaje y crema chantilly.

Supreme (CONTIENE NUECES) — **$15.800**
Helado de Vainilla y tajadiita de banano entre crema chantilly, baldosa con salsa de chocolate y arequipe, mini cono de galleta y nueces.

Dama Blanca (CONTIENE NUECES) — **$11.900**
Helado de Vainilla y Chocolate acompañado con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.

Alaska — **$15.900**
Profiterol con salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.

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

Dulce Encanto (CONTIENE NUECES) — **$15.800**
Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufino de chocolate y crujiente galleta de encaje.

HELADOS DE TEMPORADA

Sabores que vuelven para hacerte soñar.
Disponibles únicamente en tamaño de 470 ml.

Dulce de Leche 470ml — **$39.000**
Helado de Dulce de Leche argentino con stracciatella.

Maracuyá Stracciatella 470ml — **$28.500**
Nuestro helado Pasión Tropical. Helado de Maracuyá en agua con trozos de chocolate oscuro y vetas de maracuyá.

Yogurt de Guayaba 470ml — **$22.000**
Helado de Yogurt con vetas de guayaba.

Vainilla Chocolamond 470ml (CONTIENE NUECES) — **$24.000**
Helado de Vainilla con almendras tostadas y fudge de chocolate.

Lulada 470ml — **$20.500**
Helado de Lulo en agua.

Yogurt Griego con Amarenas — **$26.000**
Helado de Yogurt Griego con cerezas amarenas italianas.

INFANTILES

Helado Piggy — **$9.800**
Con helado de Chicle.

Sanly — **$9.800**
Pingüino con helado de Vainilla.

SABORES DE HELADO

Almendra (CONTIENE NUECES)
Arequipe
Avellana (CONTIENE NUECES)
Brownie
Cheesecake de Limón
Chicle
Choco Rochelle (CONTIENE NUECES / LECHE)
Chocolate
Chocolate *sin Azúcar añadida*
Cocado
Coffee Toffee (CONTIENE NUECES)
Crocante (CONTIENE NUECES)
Dulce Tumaco
Fresa
Helados Veganos *Leche vegetal*
Cacao Nibs Crunch (CONTIENE NUECES)
Limonada de Coco (COCOA)
Fresa *sin Azúcar añadida*
Galleta
Limón (COCOA)
Maracuyá (COCOA)
Mora (COCOA)
Pistacho (CONTIENE NUECES)
Ron con Pasas
Vainilla
Vainilla *sin Azúcar añadida*
Old Style
Yogurt de Curuba *Light*
Yogurt de Frutos del Bosque
Yogurt de Maracuyá

Productos agotos o disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, consulte con nuestro personal. Los productos elaborados en nuestras instalaciones pueden contener trazas de cacahuetes, frutos secos, sésamo, soja, leche, huevo, mostaza, apio, sulfitos, pescado, moluscos y crustáceos. Los productos elaborados en nuestras instalaciones pueden contener trazas de cacahuetes, frutos secos, sésamo, soja, leche, huevo, mostaza, apio, sulfitos, pescado, moluscos y crustáceos.