

Huevos •
Rosarito



Desayuno & Brunch

Huevos

Rosarito <small>LIGERAMENTE PICANTE</small> Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México.	\$23.900
Rancheros Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y queso parmesano.	\$17.900
Australianos Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	\$26.900
Benedictine Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa Crepes & Waffles.	\$21.400
Benedictine con Espinaca Sobre un muffin inglés con jamón ahumado, espinaca y salsa poché.	\$22.800
Poché <small>VEGETARIANO</small> Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.	\$10.900
Tulum <small>VEGETARIANO</small> <small>LIGERAMENTE PICANTE</small> Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana.	\$16.900
Crepes & Waffles Crepe con huevos revueltos y cebollina a la crema sobre un fondo de salsa de queso.	\$15.900

Crepe •
Sensación
Colombia



Crepes

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

Sensación Colombia Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	\$24.300
Jamón y Queso	\$16.900
Parisien Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.	\$19.800
French Connection Crepe con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	\$18.900
Bretonne Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.	\$19.900
Crespolinis Crepe con huevos revueltos, jamón ahumado, queso y salsa primavera.	\$18.900

Waffle •
D'Choclo



Waffles

Mantequilla y Syrup o Miel <small>VEGETARIANO</small>	\$8.900
Mantequilla, Syrup y Huevo Frito <small>VEGETARIANO</small>	\$14.900
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta	\$17.300
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas	\$17.300
Waffle D'Choclo <small>VEGETARIANO</small> Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.	\$13.900

Mini Waffles

Mini Waffle D'Yuca <small>VEGETARIANO</small> Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$7.800
Doble (dos mini waffles)	\$14.200

Menú Infantil

Waffle infantil con:	
Mantequilla y Syrup o Miel	\$9.900
Syrup, Salchichitas y Huevo Frito	\$13.900
Syrup, Tocineta y Huevo Frito	\$13.900

• Pancake de
Ahuyama



Açaí •
Bowl



Más Opciones

Timbal de Frutas Frescas <small>VEGANO</small> Refrescante combinación de mango, sandía y naranja.	\$8.500
Açaí Bowl <small>VEGANO</small> <small>CONTIENE NUECES</small> Açaí con arándanos, fresa, banano y granola.	\$19.800
Pancake de Ahuyama <small>VEGETARIANO</small> <small>CONTIENE NUECES</small> Con yogurt griego, granola y miel.	\$16.300

Nuestros Clásicos Parfaits

Frutos del Bosque <small>VEGETARIANO</small> <small>CONTIENE NUECES</small> Copa con granola, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.	\$17.600
Guanábana <small>VEGETARIANO</small> <small>CONTIENE NUECES</small> Copa de yogurt semidescremado natural sin azúcar, acompañado de granola y copos de guanábana... Endulza a tu gusto con miel.	\$17.600

Canastilla •
de panes



Nuestro Pan

Canastilla de Panes <small>CONTIENE NUECES</small> Cuatro panes artesanales a tú elección, acompañados con Nutella®, mantequilla y mermelada.	\$15.900
Scones Clásica receta inglesa, servidos con crema fresca y mermelada de fresa.	\$8.900

Adiciones

Queso Momposino Tradicional y delicioso queso en capas de Mompox para que estires a tu antojo.	\$12.500
--	-----------------

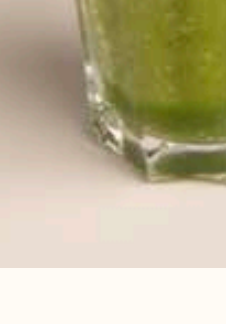
Limonada •
de Coco



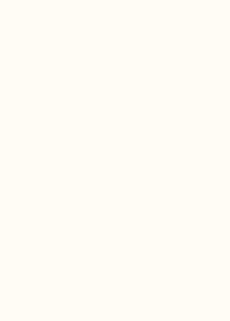
• Jugo de
Mandarina



Limonada •
Hierbabuena



• Batido
Alegría



Jugos

Naranja	\$8.900
Naranja - Zanahoria	\$8.900
Frambuesa	\$9.900
Guanábana Jugo natural en leche.	\$7.900
Mora	\$6.900
Mango	\$7.200
Mandarina	\$9.200
Fresa	\$7.600
Feijoa	\$6.900
Durazno	\$8.500
Uva	\$8.500

Batidos

Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$8.900
Alegría Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	\$9.700
Bienestar Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	\$9.700
Elixir Guanábana y Lychee.	\$12.300

Limonadas

Natural	5.900
Mango Biche	\$8.900
Coco	\$10.800
Hierbabuena	\$7.200

Otras Bebidas

Agua Siembra®	\$6.500
Agua Siembra® con Gas	\$6.500
Agua Manantial®	\$6.400
Agua Manantial® con Gas	\$6.400
Coca Cola® Original o Zero.	\$5.400
Schweppes Ginger®	\$5.400
Sprite®	\$5.400
Kola Román®	\$5.400
Té Helado Té helado natural.	\$6.900

Productos sujetos a disponibilidad.

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

Sopa •
Lentejas



Entradas y Sopas

Entradas

Ensalada de la Barra Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.	\$15.900
Ensalada César Clásica ensalda césar.	\$15.900

Sopa

Covarachía <div>VEGETARIANO</div> <p>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.</p>	\$15.200
Mexicana con Pollo <div>LIGERAMENTE PICANTE</div> <p>Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate, pollo, pico de gallo y tortilla mexicana.</p>	\$19.300
Espinaca <div>VEGETARIANO</div> <p>Sopa de espinaca del huerto a tu casa. Naturalmente deliciosa.</p>	\$13.500
Lentejas <div>VEGETARIANO</div> <p>Con champiñones y Portobellos, lentejas beluga y un ligero toque de especias de la India.</p>	\$13.900
Sopa del Sol <div>VEGETARIANO</div> <div>CONTIENE NUECES</div> <p>Sopa de zapallo con un toque de queso de cabra y pesto, pan pita y cilantro.</p>	\$13.900



Ensalada •
de la
Barra

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

☐ Fríjolitos rojos de temporada

☐ Pepinillo agri dulce

☐ Quinoa con tomates secos

☐ Trigo kamut

☐ Zukizana: láminas de zucchini y zanahoria con pesto

ELIGE TUS SALSAS

(Máximo 2)

- ☐ Aceite de Oliva

☐ Salsa Amarilla

☐ Salsa Rosada
- ☐ Vinagre Mosto de Caña

☐ Vinagreta Verde

ELIGE TUS COMPLEMENTOS

(Máximo 3)

- ☐ Ajonjolí tostado

☐ Chips de arracacha de Cajamarca

☐ Lentejas crocantes
- ☐ Semillas de Girasol

☐ Semillas de Soya

Productos sujetos a disponibilidad.

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

Crepe •
Camarones
Rosarito



Crepes de Sal

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

CONTIENE NUECES

Crepes

Crepes de Pollo

Pollo y Queso	\$24.900
Pollo, Queso y Champiñones	\$27.900
Pollo, Brócoli y Queso	\$27.900
Pollo Chipotle	\$27.600
<div>LIGERAMENTE PICANTE</div> Pollo con salsa chipotle, aguacate, pico de gallo, queso, maíz y crema agria, acompañado de rúgula.	
Pollo en Salsa Verde Mexicana	\$28.900
Salsa de tomatillo verde con pollo, queso, crema agria, pimentón asado y cilantro.	
Pollo Rosarito	\$27.900
<div>LIGERAMENTE PICANTE</div> Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate y frijol rojo cuarentano. <i>*Frijol de temporada, origen Montes de María.</i>	
Pollo al Curry	\$27.900
Pollo al Curry al estilo Hindú	\$27.900
<div>CONTIENE MANÍ</div> Con maní, uvas pasas y chutney de mango.	
Pollo Trufa Mexicano	\$29.500
Sopa de espinaca del huerto a tu casa. Naturalmente deliciosa.	
Pollo Peruano	\$26.900
<div>CONTIENE NUECES</div> Típica preparacion de aji de gallina limeño, salsa de aceitunas y aceitunas moradas, rugula y huevo.	
Pollo Mexicano	\$28.900
<div>LIGERAMENTE PICANTE</div> Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria, aji y pico de gallo.	
Pollo Thai	\$28.900
Pechuga de pollo y champiñones Portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	
Pollo Ají Panka	\$27.900
<div>LIGERAMENTE PICANTE</div> Crepe de pollo con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimentón y cebolla roja.	

Crepe •
Jamón, Queso
y Champiñón



Crepes de Carne

Boloñesa y Queso	\$19.900
Boloñesa, Jamón y Queso	\$21.900
Boloñesa, Queso y Champiñones	\$23.900
Ternera	\$27.400
Ternera y Champiñones	\$27.900
Stroganoff	\$32.900
Lomito Pimienta	\$32.900
Roastbeef	\$31.600
<div>LIGERAMENTE PICANTE</div> Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasia de sabor.	
Mexicano	\$25.800
<div>LIGERAMENTE PICANTE</div> Boloñesa en salsa mexicana, queso rallado, lechuga, crema agria, ají y pico de gallo.	
Lomo Árabe	\$38.900
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	
Cochinita Pibil	\$25.500
Preparación mexicana de cerdo desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate, lechuga, pico de gallo, cebolla encurtida y crema agria.	
Sombrero Vueltaio	\$27.300
Carne desmechada, preparada con “hogao” sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	

Crepe •
Salmon Roll



Crepes de Mar

Palmitos	\$28.900
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Calamares	\$29.500
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones	\$37.500
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Mar Encocado	\$38.500
Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinua negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.	
Camarones Rosarito	\$38.500
<div>LIGERAMENTE PICANTE</div> Camarones en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate y frijol rojo cuarentano. <i>*Frijol de temporada, origen Montes de María.</i>	
Salmon Roll	\$38.900
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos. Acompañados de ensalada verde.	
Zeus	\$38.900
Flores de salmón ahumado sobre un crepe con aguacate rústico, chucrut de cebollas, crema agria, aceitunas moradas y germinados.	
Salmón Ahumado	\$37.900
Crepe con crema agria, queso crema y cebollina, acompañado de lechugas y vinagreta de finas hierbas.	

Crepe •
Sensación
Colombia



Crepes Clásicos

Jamón y Queso	\$16.900
Jamón, Queso y Champiñones	\$20.900
Pavo, Queso tipo Holandés y Salsa Dijonnaise 🍷	\$27.800
Sensación	\$21.400
Jamón ahumado, queso y huevo. <i>(Pídelo también con cebolla y tomate).</i>	
Sensación Colombia	\$24.300
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional “hogao”.	
French Connection	\$18.900
Jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	

Crepe •
Caprino



Crepes Vegetarianos

Champiñones al Ajillo	\$19.900
Crepe de champiñones en salsa ajillo con queso.	
Champiñones, Alcachofa y Queso	\$24.500
Poblana	\$22.900
Aguacate, queso, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de ají.	
Toscana	\$22.900
Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa de champiñones y napolitana.	
Sicilia 🍷	\$20.900
Mozzarellina, tomates secos, tomates frescos y albahaca.	
Romana 🍷	\$19.500
Mozzarellina, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.	
Normanda	\$21.900
Champiñones frescos, variedad de quesos y salsa de champiñones.	
Caprino	\$25.400
<div>CONTIENE NUECES</div> Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarellina.	

Montes de María	\$23.800
<div>CONTIENE NUECES / MANÍ</div> Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula y lentejas tostadas. <i>*Frijol de temporada, origen Montes de María.</i>	

🍷 Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional \$5.500

Productos sujetos a disponibilidad.

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



Panne Cook •
Ternera y
Champiñones

• Panne Cook
Camarones
en salsa de la casa

Panne Cook y Pitas

Panne Cook

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

Pollo, Queso y Champiñones	\$31.800
Pollo, Champiñones y Espárragos	\$31.800
Pollo al Curry	\$31.900
Palmitos	\$30.900
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Calamares	\$36.200
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones	\$40.500
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Stroganoff	\$39.700
Lomito Pimienta	\$39.700
Ternera	\$29.900
Ternera y Champiñones	\$30.900



Pita •
Vegetariana

Pitas

Pollo Árabe (NUEVO)	\$23.900
Pechuga de pollo al horno, lechuga, tahini, trocitos de aceitunas y cebollas encurtidas.	
Pavo 🍗	\$27.900
Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.	
Doble Pocket	\$20.700
Pan árabe relleno de jamón ahumado, salsa dijonnaise y variedad de quesos.	
Popeye Pocket	\$19.900
Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso, acompañado con salsa amarilla y vinagreta verde.	
Tuna Pocket 🍗	\$26.900
Pan árabe relleno de atún con champiñones, lechuga, gratinado con queso, acompañado con cascos de tomate fresco y rúgula.	
Mozzarella Pocket	\$14.900
VEGETARIANO Queso, salsa napolitana y albahaca.	
Champiñón Pocket	\$24.900
VEGETARIANO Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso.	
Capresa	\$23.900
VEGETARIANO Pan árabe relleno de mozzarellina, tomates frescos y secos, rúgula y pesto.	
Siciliana	\$22.900
VEGETARIANO Queso, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	
Vegetariana	\$21.900
VEGETARIANO Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	
Griega	\$23.900
VEGETARIANO Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.	

🍷 Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional \$5.500

Productos sujetos a disponibilidad.

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 •
Mediterránea

Ensaladas y Sabores Veganos

Ensaladas

César Clásica Ensalada César, crutones, tomates cherry, queso parmesano. Acompañada con pan centeno.	
Con Pollo	\$25.200
Con Salmón Ahumado	\$38.900
Mediterránea CONTIENE NUECES Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas frescas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$38.900
Florentina VEGETARIANO CONTIENE NUECES Mozzarellina, variedad de lechugas frescas, albahaca fresca, tomates secos, frescos y cherry, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras y vinagre balsámico.	\$30.900
Thai Pechuga de pavo con ajonjolí y albahaca, variedad de lechugas frescas, rúgula, apio, champiñones, pimentón, tomate cherry, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	\$30.900
Valparaíso Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinua negra, kale con queso parmesano y Grana Padano, picadillo de tomate, aguacate y vinagreta árabe.	\$38.900
Montes de María VEGANO CONTIENE MANÍ Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula, mix de lechugas y lentejas tostadas. <i>*Frijol de temporada, origen Montes de María.</i>	\$25.500
Marroquí CONTIENE MANÍ Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde con vinagreta marroquí.	
Con Camarón	\$38.500
Con Pollo	\$27.900
Con Tofu VEGANO	\$23.900
Tuna Salad Atún ventresca, variedad de lechugas frescas, rúgula, pepino, albahaca, champiñones, apio, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras y vinagreta de finas hierbas. Acompañado con pan árabe.	\$37.900
Torina Mozzarellina envuelta en jamón serrano con cebollas caramelizadas y pimienta torina, variedad de lechugas, rúgula, tomate cherry y vinagreta a base de mostaza Dijón. Acompañado con pan centeno.	\$33.500

Sopa •
Soy Otoño



Sabores Veganos

Sopa Soy Otoño Explosión de vegetales con frijolitos.	\$9.300
Crepe Vegan Boloñesa CONTIENE NUECES Tofu, espinaca, berenjenas y champiñones, con un toque especial de tahini. Un juego de sabor inolvidable.	\$18.900
Pita en el Bosque LIGERAMENTE PICANTE CONTIENE NUECES Pita crujiente con champiñones, shiitake, espinaca, cebollas asadas, queso crema de almendras, peperoncino y un toque de aceite de trufa blanca.	\$26.900
Crepe Montes de María CONTIENE NUECES / MANÍ Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula y lentejas tostadas. <i>*Frijol de temporada, origen Montes de María.</i>	\$23.800
Crepe Sombrero Vueltiao Vegano CONTIENE NUECES Nuestra versión vegana, preparada con orellanas, puré de plátano maduro, aguacate, pico de gallo y crema agria de tofu.	\$25.900
Sopa Covarachía Donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra, con aguacate, crema agria de tofu y cilantro.	\$15.200

Productos sujetos a disponibilidad.

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

CONTIENE NUECES

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



Bebidas y cafés

Jugos

Frambuesa	\$9.900
Guanábana	\$7.900
Jugo natural en leche.	
Mora	\$6.900
Mango	\$7.200
Mandarina	\$9.200
Fresa	\$7.600
Feijoa	\$6.900
Durazno	\$8.500
Uva	\$8.500

Limonadas

Natural	\$5.900
Mango Biche	\$8.900
Coco	\$10.800
Hierbabuena	\$7.200

Batidos

Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$8.900
Alegría	\$9.700
Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	
Bienestar	\$9.700
Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	
Elixir	\$12.300
Guanábana y Lychee.	

Otras Bebidas

Agua Siembra®	\$6.500
Agua Siembra® con Gas	\$6.500
Agua Manantial®	\$6.400
Agua Manantial® con Gas	\$6.400
Coca Cola®	\$5.400
Original o Zero.	
Schweppes Ginger®	\$5.400
Sprite®	\$5.400
Kola Román®	\$5.400
Té Helado	\$6.900
Té helado natural.	

Cervezas

Coronita	\$8.200
Club Colombia	\$9.400
Stella Artois	\$12.900
Heineken	\$10.400
Cajicá	\$12.900
Trece Pesos IPA	\$14.900
Cerveza tipo IPA (India Pale Ale) País de origen: Colombia ABV: 6,5%.	

Vinos

Vino Tinto - AMORETINTO	
Cepa: Merlot Origen: Chile	
Botella	\$86.600
Media Botella	\$53.600
Vino Blanco - AMORETINTO	
Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	
Botella	\$86.600
Media Botella	\$53.600
Vino Prosecco	
Cepa: Glera Origen: Italia	
Botella	\$96.400
Media Botella	\$70.900

Productos sujetos a disponibilidad.

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

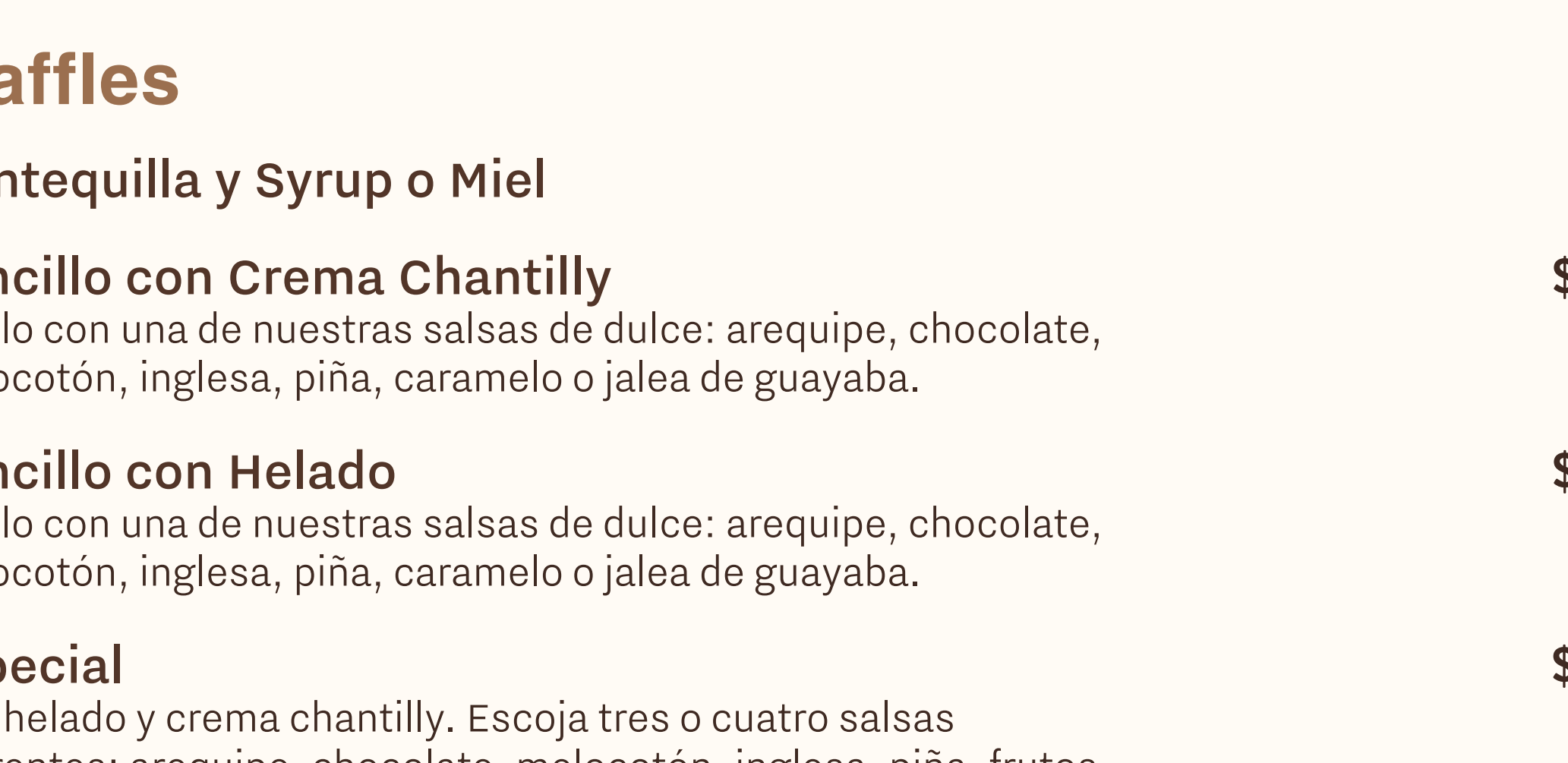


Crepe •
Mont Blanc

Postres

Crepes Dulces

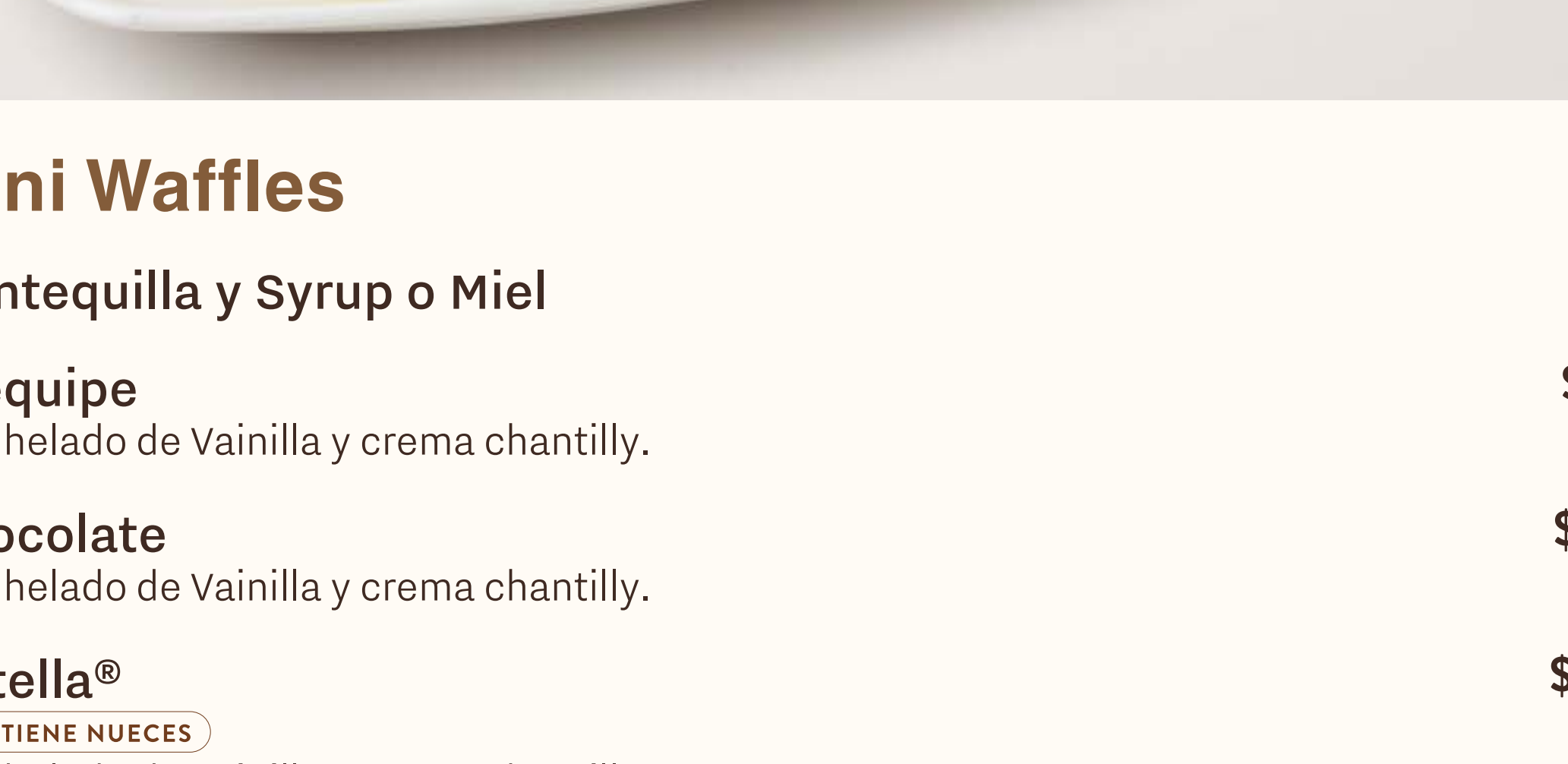
Nutella® <small>CONTIENE NUECES</small> Crepe de Nutella® con crema chantilly.	\$15.900
Nutella® y Banano o Fresas <small>CONTIENE NUECES</small> Crepe de Nutella® con tajaditas de banano o fresas y crema chantilly.	\$16.300
Chocolate Fondue Crepe con fresas y banano, helado de Vainilla, crema chantilly y chocolate.	\$13.900
Baby Doll <small>CONTIENE NUECES</small> Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	\$14.200
Mont Blanc Crepe con chocolate blanco, fresas y crema chantilly.	\$15.500
Cleopatra Crepe con tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de uva e inglesa.	\$12.500



Crepe •
Mont Blanc

Waffles

Mantequilla y Syrup o Miel	\$8.900
Sencillo con Crema Chantilly Pidelo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, caramelo o jalea de guayaba.	\$12.300
Sencillo con Helado Pidelo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, caramelo o jalea de guayaba.	\$13.200
Especial Con helado y crema chantilly. Escoja tres o cuatro salsas diferentes: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, frutos del bosque, caramelo o jalea de guayaba.	\$15.900
Arequipe Con salsa de arequipe, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	\$12.900
Arequipe y Banano Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	\$13.800
Nutella® <small>CONTIENE NUECES</small> Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$16.300
Nutella® y Banano <small>CONTIENE NUECES</small> Nutella® y tajadas de banano fresco, helado Old Style y crema chantilly.	\$16.900
Frutos del Bosque Frutos del bosque con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$13.900



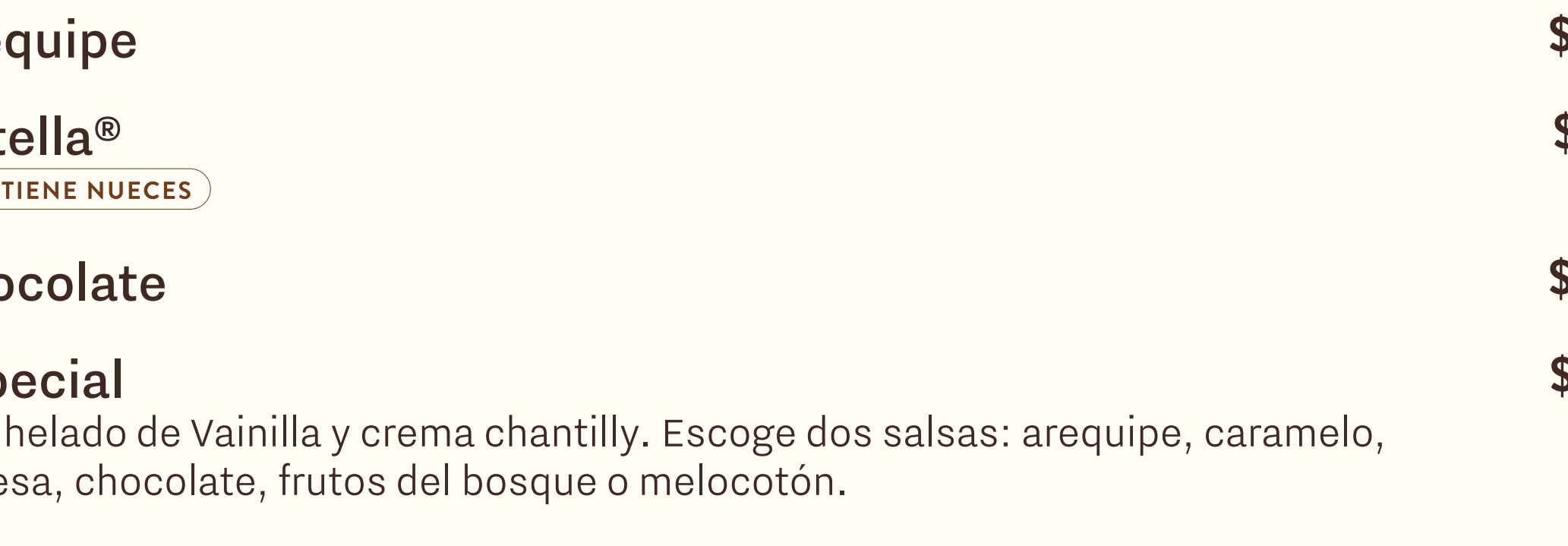
Crepe •
Frutos del Bosque

Mini Waffles

Mantequilla y Syrup o Miel	\$8.900
Arequipe Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$11.900
Chocolate Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$12.300
Nutella® <small>CONTIENE NUECES</small> Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$14.900
Frutos del Bosque Frutos Rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$13.300

Waffles de Sal

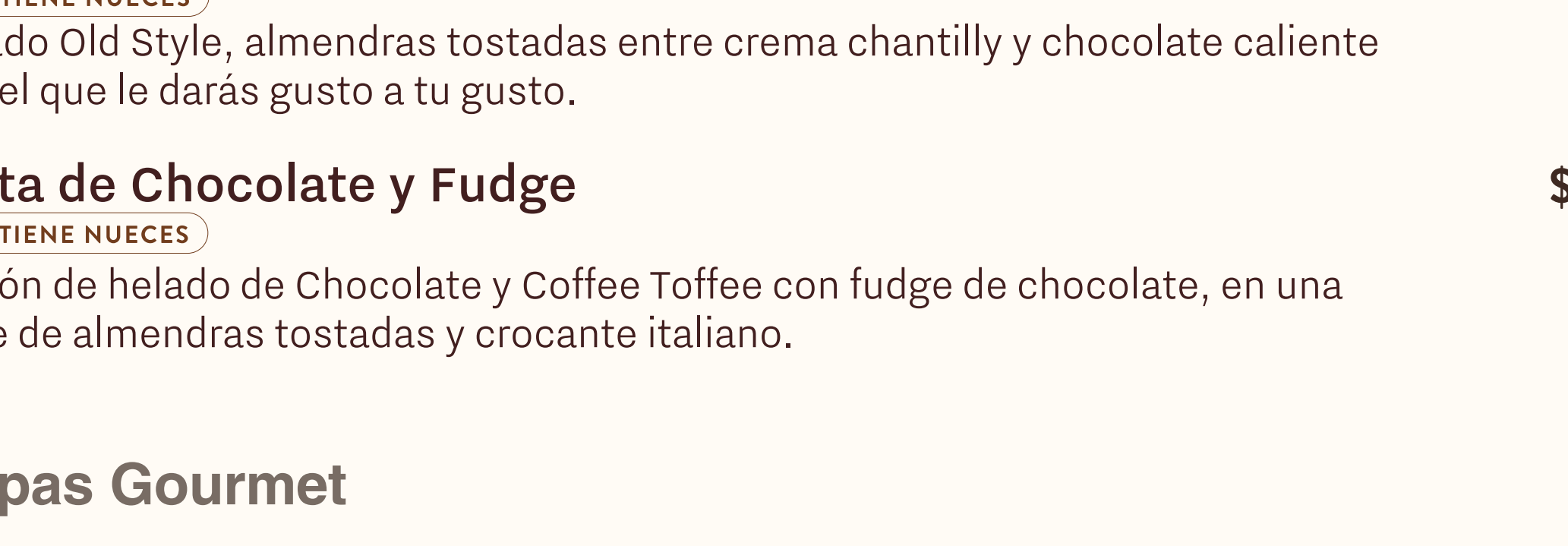
Waffle D'Choclo <small>VEGETARIANO</small> Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.	\$13.900
Mini Waffle D'Yuca <small>VEGETARIANO</small> Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$7.800
Doble (dos mini waffles)	\$14.200



Gofre •
Nutella®

Gofres

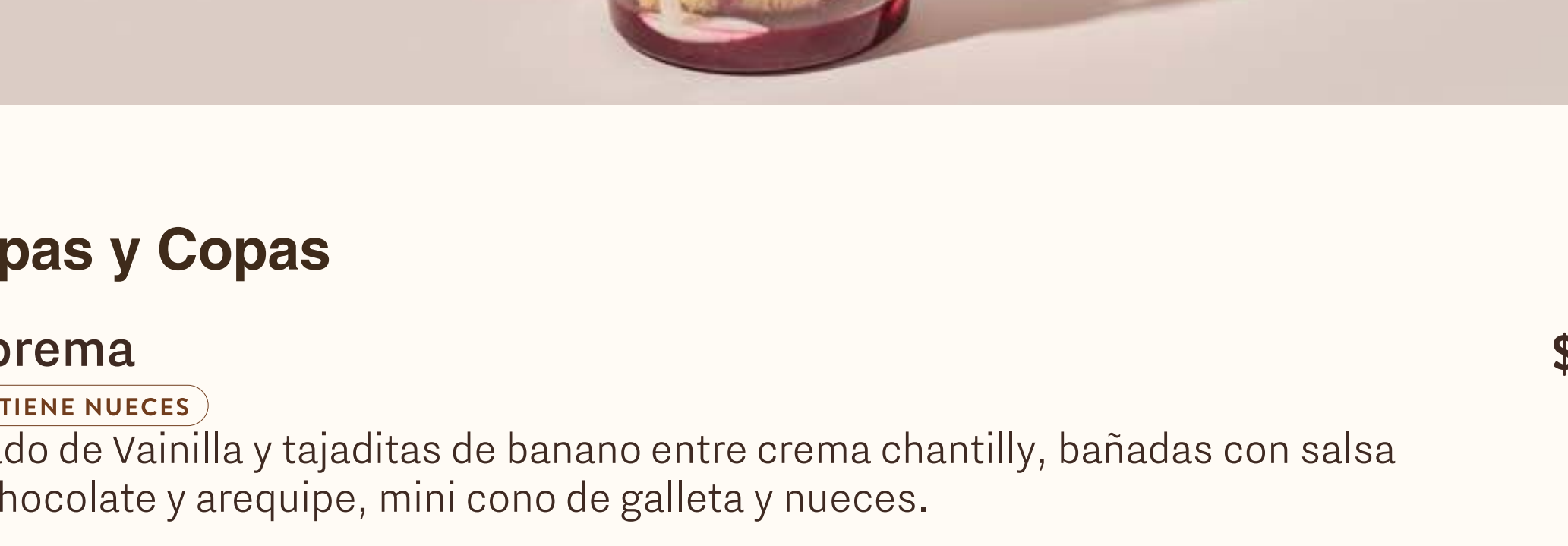
Chocolate Blanco	\$10.500
Mantequilla y Syrup	\$7.200
Frutos del Bosque	\$11.200
Arequipe	\$10.200
Nutella® <small>CONTIENE NUECES</small>	\$13.900
Chocolate	\$10.200
Especial Con helado de Vainilla y crema chantilly. Escoge dos salsas: arequipe, caramelo, inglesa, chocolate, frutos del bosque o melocotón.	\$14.200
Caramelo	\$7.600



Copa •
Tentación

Copas y Helados

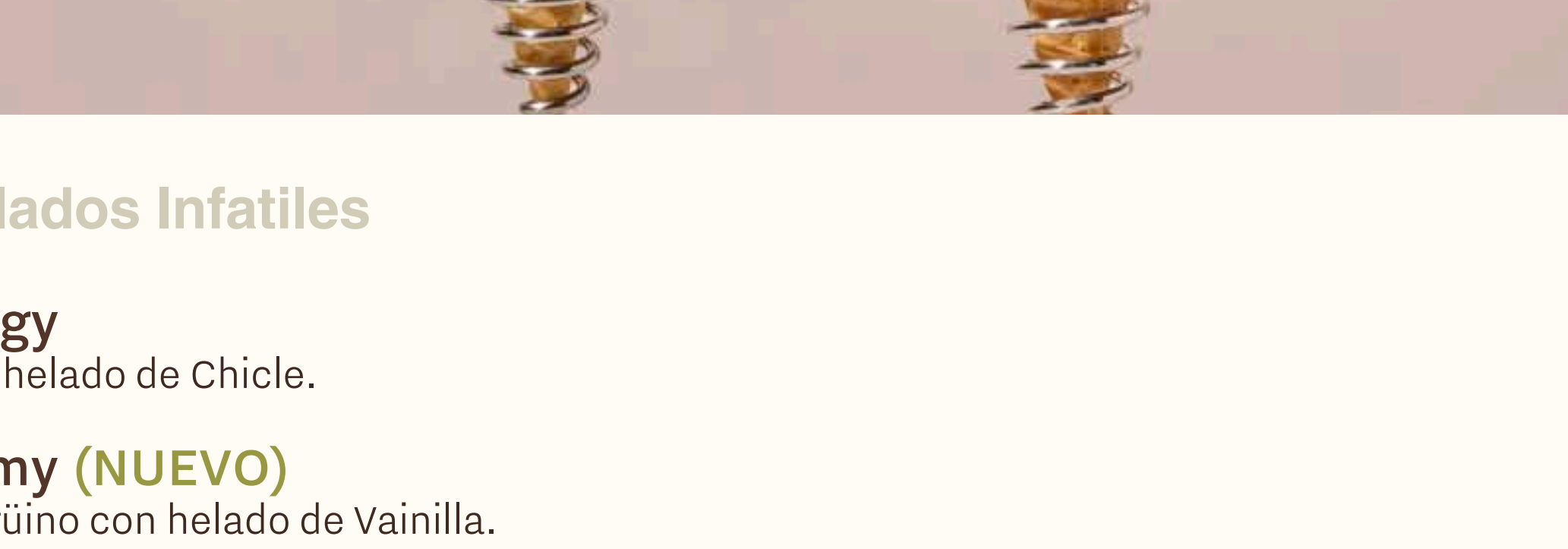
Amantes del Chocolate	
Copa Vainilla Hot Chocolate <small>CONTIENE NUECES</small> Helado Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que le darás gusto a tu gusto.	\$13.600
Tarta de Chocolate y Fudge <small>CONTIENE NUECES</small> Fusión de helado de Chocolate y Coffee Toffee con fudge de chocolate, en una base de almendras tostadas y crocante italiano.	\$13.800
Copas Gourmet	
Copa Limeña Helado de Vainilla con salsa de arequipe, frutos del bosque, merengue, copos de guanábana y crema chantilly.	\$14.900
Italianos	
Tiramisú Composición italiana de helado de Old Style, bizcochuelo bañado con cognac, entonado con salsas inglesa, chocolate y de café.	\$13.500
Copa Vesubio Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly.	\$10.200
Copa Capri Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe, uva y crema chantilly.	\$10.200
Glasés Deco	
Banana Split <small>CONTIENE NUECES</small> Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, banano, salsa de chocolate y arequipe.	\$15.300
Delizzia	
Copa Tentación <small>CONTIENE NUECES</small> 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.	\$15.300
Copa Merengue Glazé <small>CONTIENE NUECES</small> Merengue y helado de Vainilla, juegan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.	\$14.900
Capricho de Maracuyá Helado de Yogurt de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones, galleta de mantequilla y el crujiente de la galleta de encaje.	\$13.900
Filosofía Acaramelada <small>CONTIENE NUECES</small> Donde el helado de Vainilla en crocante de macadamias y almendras, las tajadas de banano y la salsa de caramelo, se unen para darle sentido y sabor a la vida.	\$10.900
Copa Festival Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Maracuyá, Limón y Vainilla, con trocitos de banano, fresas frescas, salsa de uva y crema chantilly.	\$19.900
Copa Melocotón Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.	\$13.900



Copa •
Festival

Copas y Copas

Suprema <small>CONTIENE NUECES</small> Helado de Vainilla y tajaditas de banano entre crema chantilly, bañadas con salsa de chocolate y arequipe, mini cono de galleta y nueces.	\$13.900
Dama Blanca <small>CONTIENE NUECES</small> Helado de Vainilla y Chocolate acompañado con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$10.900
Alaska Profiterol con salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.	\$13.900
Arequipe Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe, galleta mantequilla y crema chantilly.	\$13.500
Brownie Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	\$12.900
Banana Royal Alucinante mezcla de helado de Vainilla y Chocolate con tajadas de fresa, banano, salsa de chocolate caliente, crujiente galleta de encaje y crema chantilly.	\$12.900
Dulce Encanto <small>CONTIENE NUECES</small> Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufino de chocolate y crujiente galleta de encaje.	\$13.500



Samy •

• Piggy

Helados Infantiles

Piggy Con helado de Chicle.	\$8.900
Samy (NUEVO) Pinguino con helado de Vainilla.	\$8.900

Sabores de Helado

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

Helados veganos

*Leche vegetal

Cacao Nibs Crunch

Limónada de Coco

VEGANÓ

Helados

Helado Arte-sano 800ml	\$28.900
Helado Arte-sano Litro y Medio	\$38.900
Helado Arte-sano 800ml Vegano	\$38.900
Helado Arte-sano Litro y Medio Vegano	\$48.900
Malteada	\$13.300

Productos sujetos a disponibilidad.

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