



Desayuno & Brunch

Huevos

Rosarito <small>(LIGERAMENTE PICANTE)</small>	\$23.900
Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México.	
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 (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 Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	\$24.300
Jamón y Queso	\$16.900
Parisién 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

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>	\$13.900
Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.	

Mini Waffles

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

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

Pancake de Ahuyama	\$8.500
Refrescante combinación de mango, sandía y naranja.	

Açaí Bowl

Açaí Bowl	\$19.800
Açaí con arándanos, fresa, banano y granola.	

Pancake de Ahuyama

Pancake de Ahuyama	\$16.300
Con yogur griego, granola y miel.	

Nuestros Clásicos Parfaits

Frutos del Bosque <small>VEGETARIANO (CONTIENE NUECES)</small>	\$17.600
Copa con granola, yogur griego y vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.	

Guanábana

Guanábana <small>VEGETARIANO (CONTIENE NUECES)</small>	\$17.600
Copa de yogur semidescremado natural sin azúcar, acompañado de granola y copos de guanábana. Endulza a tu gusto con miel.	

Canastilla de Panes

Canastilla de Panes	\$15.900
Canastilla de panes artesanales a tu elección, acompañados con Nutella®, mantequilla y mermelada.	

Scenes

Scenes	\$8.900
Clásica receta inglesa, servidos con crema fresca y mermelada de fresa.	

Adiciones

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

Limonada de Coco

Limonada de Coco	\$8.900
Limonada de coco con leche.	

Mandarina

Jugo de Mandarina	\$7.200
Jugo de mandarina.	

Hierbabuena

Hierbabuena	\$6.900
Jugo de hierbabuena.	

Feijoa

Feijoa	\$6.900
Jugo de feijoa.	

Durazno

Durazno	\$8.500
Jugo de durazno.	

Uva

Uva	\$8.500
Jugo de uva.	

Waffle infantil con:

Pancake de Ahuyama	\$8.500
Pancake de ahuyama con fresa y naranja.	

Açaí Bowl

Açaí Bowl	\$19.800
Açaí con fresa, banana y granola.	

Pancake de Ahuyama

Pancake de Ahuyama	\$16.300
Con yogur griego, granola y miel.	

Frutos del Bosque

Frutos del Bosque	\$17.600
Copa con granola, yogur griego y vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.	

Guanábana

Guanábana	\$17.600
Copa de yogur semidescremado natural sin azúcar, acompañado de granola y copos de guanábana. Endulza a tu gusto con miel.	

Canastilla de Panes

Canastilla de Panes	\$15.900
Canastilla de panes artesanales a tu elección, acompañados con Nutella®, mantequilla y mermelada.	

Scenes</h3

Sopa ·
Lentejas



Entradas y Sopas

Entradas

Ensalada de la Barra

Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.

\$15.900

Ensalada César

Clásica ensalada césar.

\$15.900

Sopa

Covarachía

VEGETARIANO

\$15.200

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 con Pollo

LIGERAMENTE PICANTE

\$19.300

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

Espinaca

VEGETARIANO

\$13.500

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

Lentejas

VEGETARIANO

\$13.900

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

Sopa del Sol

VEGETARIANO

CONTIENE NUECES

\$13.900

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



Ensalada de la Barra \$15.900

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 |
| <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 SALASAS

(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.

Crepe •
Camarones
Rosarito



Crepes de Sal

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

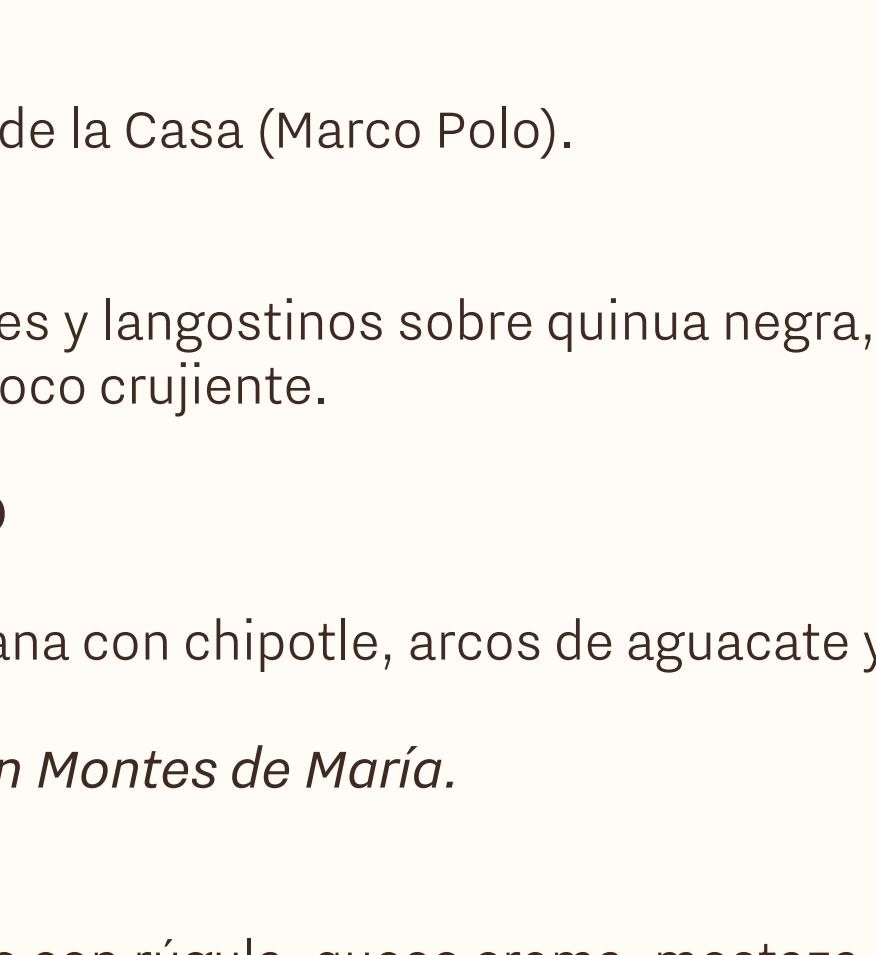
CONTIENE NUECES

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
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small>	
Pollo con salsa chipotle, aguacate, pico de gallo, queso, maíz y crema agria, acompañado de rúcula.	
Pollo en Salsa Verde Mexicana	\$28.900
Salsa de tomatillo verde con pollo, queso, crema agria, pimentón asado y cilantro.	
Pollo Rosarito	\$27.900
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small>	
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
<small>CONTIENE MANÍ</small>	
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
<small>CONTIENE NUECES</small>	
Típica preparación de aji de gallina limeño, salsa de aceitunas y aceitunas moradas, rúcula y huevo.	
Pollo Mexicano	\$28.900
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small>	
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
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small>	
Crepe de pollo con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúcula, 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
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small>	
Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúcula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor.	
Mexicano	\$25.800
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small>	
Boloñesa en salsa mexicana, queso rallado, lechuga, crema agria, aji 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 Vueltiao	\$27.300
Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	

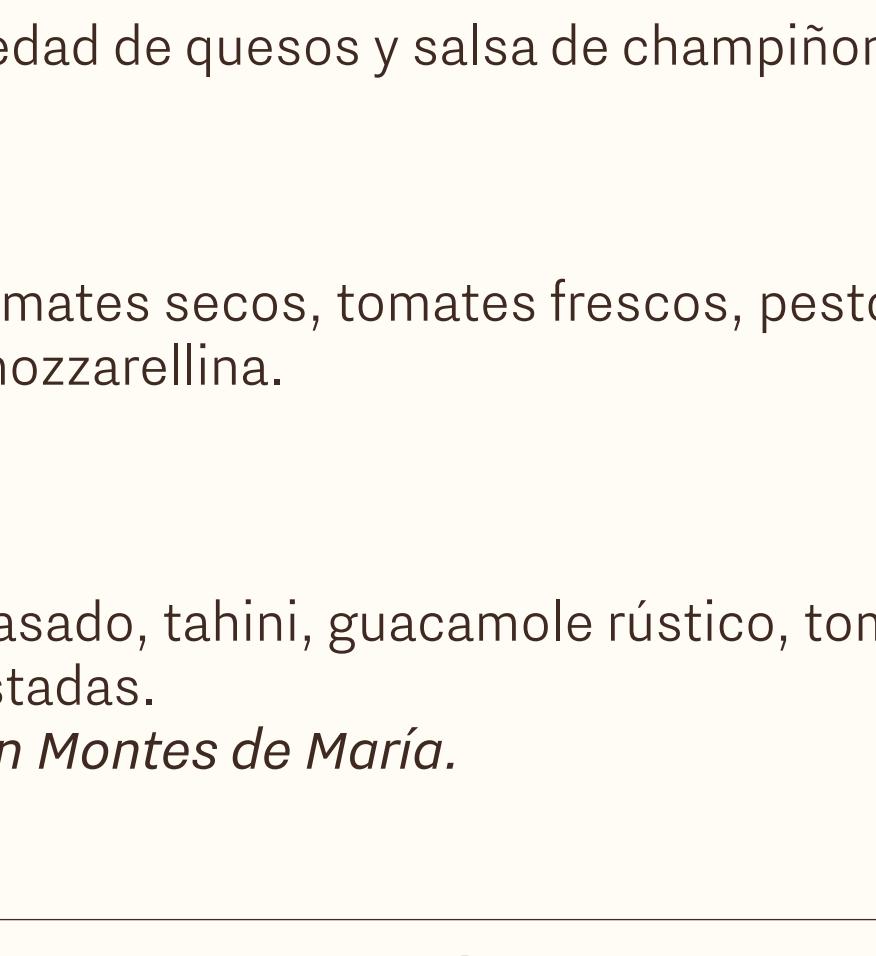
Crepe •
Salmon Roll



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
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small>	
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
Rollito de salmon ahumado con rúcula, queso crema, mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos. Acompañados de ensalada verde.	
Zeus	\$38.900
Cebollas, salmon ahumado, arco sobre un crepe con aguacate rústico, chucrut de cebolla, salmon ahumado, tomates secos y albahaca.	
Salmón Ahumado	\$37.900
Crepe con crema agria, queso crema y cebollina, acompañado de lechugas y vinagreta de finas hierbas.	

Crepe •
Capriño



Crepes Clásicos

Jamón y Queso	\$16.900
Jamón, Queso y Champiñones	\$20.900
Pavo, Queso o tipo Holandés y Salsa Dijonaise	\$27.800
<small>Alimento también con cebolla y tomate.</small>	\$21.400
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 •
Sensación Colombia

Champiñones al Ajillo	\$19.900
Crepe de champiñones en salsa ajillo.	
Champiñones, Alcachofa y Queso	\$24.500
Poblana	\$22.900
Aguacate, queso, pico de gallo, lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.	
Toscana	\$22.900
Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa de champiñones y napolitana.	
Sicilia	\$20.900
Mozzarella, tomates secos, tomates frescos y albahaca.	
Romana	\$19.500
Pizzarrollina, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.	
Normanda	\$21.900
Champiñones frescos, variedad de quesos y salsa de champiñones.	
Capriño	\$25.400
<small>CONTIENE NUECES</small>	
Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto, reducción de salsa balsámico y mozzarellina.	
Montes de María	\$23.800
Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúcula y lentejas tostadas.	
<i>*Frijol de temporada, origen Montes de María.</i>	

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

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

Productos sujetos a disponibilidad.

LA OFERTA SE PARA ALTIENDA AL SOLICITAR. TENER ENCUENTRO EN NUESTRAS ESCUELAS Y PREPARAMOS PRODUKTOS QUE CONTIENEN LECHE, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOJA, LECHE, PESCADO Y MARISCOS Y QUE NO TODOS LOS PLATOS TIENEN EN SU DESCRIPCIÓN LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES.



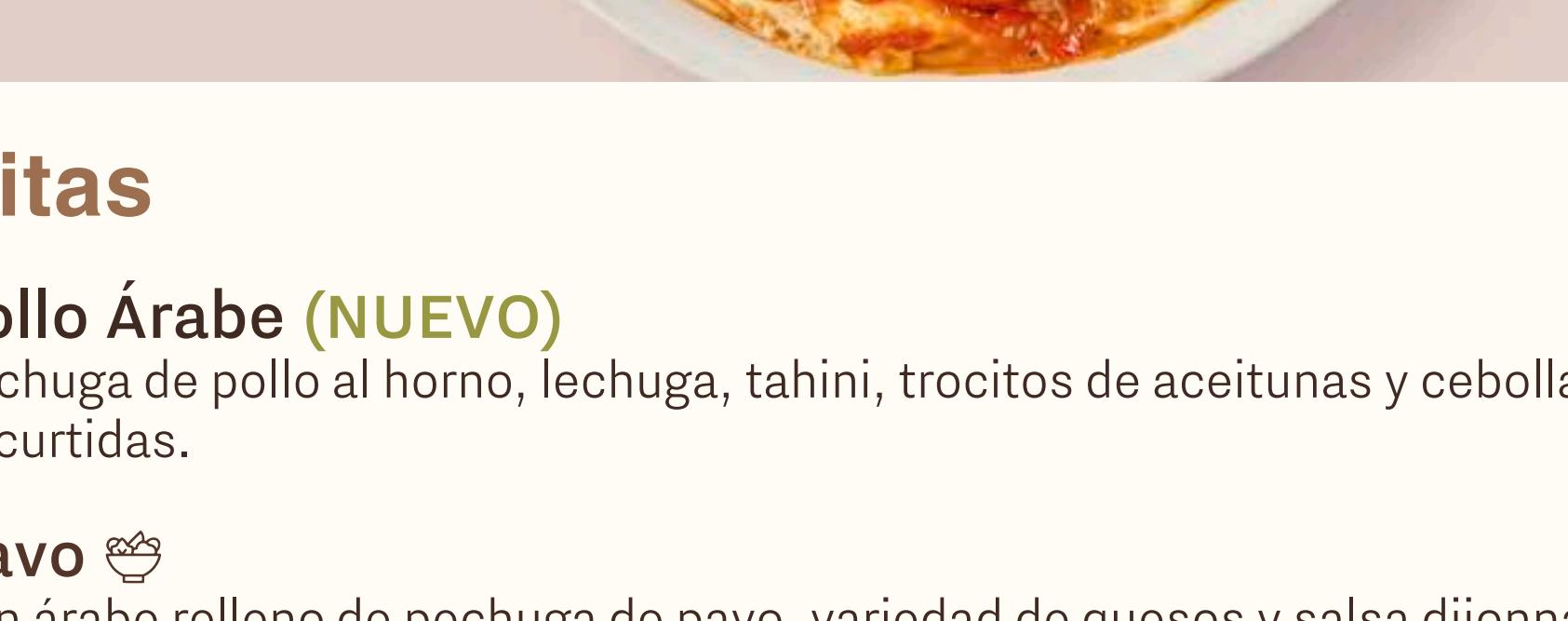
Panne Cook • Ternera y Champiñones



Pollo, Queso y Chorizo

Pollo, Champiñones y Espárragos Bollo al Horno

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



Doble R

Pan árabe

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 cascós de tomate fresco y rúcula.	
Mozzarella Pocket	\$14.900
VEGETARIANO	
Queso, salsa napolitana y albahaca.	
Champiñón Pocket	\$24.900
VEGETARIANO	
Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúcula, gratinados con queso.	
Capresa	\$23.900
VEGETARIANO	
Pan árabe relleno de mozzarellina, tomates frescos y secos, rúcula 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.	

TIENES ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA, RESTRICCIÓN Y/O INTOLERANCIA, TE PEDIMOS INFORMÁRSELO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO, HAREMOS LO POSIBLE PARA ATENDER TU SOLICITUD. TEN EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, LLEVANOS EL

verde, vinagre balsámico y aceite de oliva.

SECOS, MANI, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS Y QUE NO TODOS LOS PLATOS TIENEN EN SU DESCRIPCION LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES.



de Coco

A tall, faceted glass filled with a vibrant green smoothie or juice. The glass is positioned on the left side of the frame, with a white straw visible on the left edge. The background is a plain, light-colored surface.

Fresa

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
Alegria	\$9.700
Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	

Frascos de frutas del bosque

Otras Bebidas

Agua Mana

Agua Manantial® con Gas	\$6.400
Coca Cola® Original o Zero.	\$5.400
Schweppes Ginger®	\$5.400
Sprite®	\$5.400

Té Helado

Té helado natural

Cervezas	
Coronita	\$8.200
Club Colombia	\$9.400

Heineken

Cajicá

Trece Pesos IPA \$14.900
Cerveza tipo IPA (India Pale Ale)
País de origen: Colombia
ABV: 6,5%.

Vinos

Cepa: Merlot Origen: Chile	
Botella	\$86.600
Media Botella	\$53.600
Vino Blanco - AMORETINTO	

Media Botella

Vino Prosecco

Cepa. Glera Origen. Italia	Botella	\$96.400
	Media Botella	\$70.900

Productos sujetos a disponibilidad.

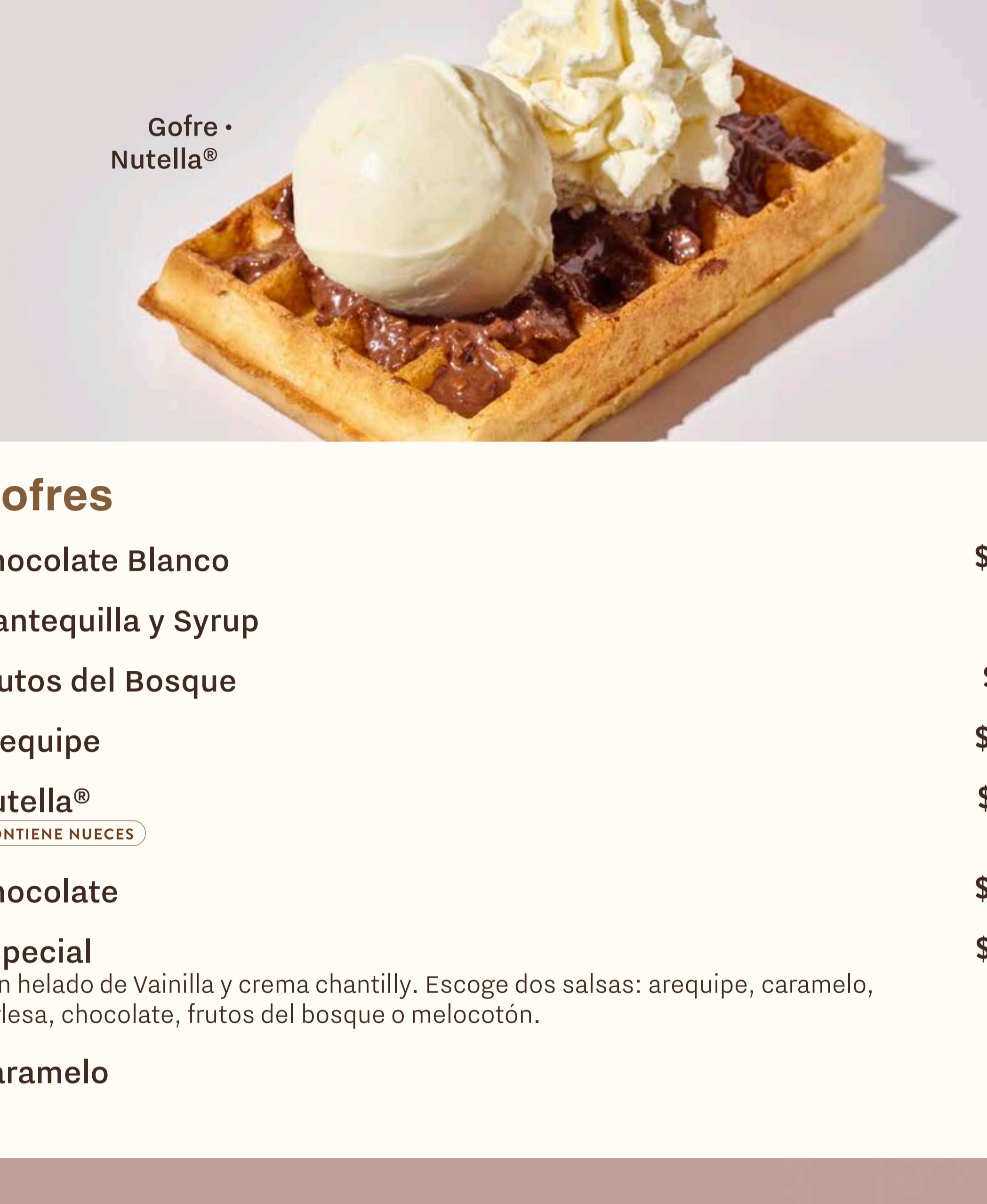
SE PROHIBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS A MENORES DE EDAD.



sulce: arequipe,
leña de guayaba

Pídalo con una de nuestras
melocotón, inglesa, piña, ca

Frutos del Bosque	\$ 13.900
Crepe • Frutos del Bosque	
Arequipe y Banano	\$13.800
Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	
Nutella® y Banano	\$16.900
Nutella® y tajadas de banano fresco, helado Old Style y crema chantilly.	
Arequipe	\$12.900
Con salsa de arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, frutos del bosque, caramelo o jalea de guayaba.	
Nutella®	\$16.300
CONTIENE NUECES	
Con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Waffles de Sal	\$13.300
Waffle D'Choclo	\$13.900
VEGETARIANO	
Frutos del Bosque	\$8.900
Mantequilla y Syrup o Miel	
Arequipe	\$11.900
Con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Chocolate	\$12.300
Con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Nutella®	\$14.900
CONTIENE NUECES	
Con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Waffles de Sal	\$13.300
Waffle D'Choclo	\$13.900
VEGETARIANO	



Copas y Helados

Amantes del Chocolate

Copa Vainilla Hot Chocolate

\$13.600

CONTIENE NUECES

Helado Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que le darás gusto a tu gusto.

Tarta de Chocolate y Fudge

\$13.800

CONTIENE NUECES

Fusión de helado de Chocolate y Coffee Toffee con fudge de chocolate, en una base de almendras tostadas y crocante italiano.

Copas Gourmet

Copa Limeña

\$14.900

Helado de Vainilla con salsa de arequipe, frutos del bosque, merengue, copos de guanábana y crema chantilly.

Italianos

Tiramisú

\$13.500

Composición italiana de helado de Old Style, bizcochuelo bañado con cognac, entonado con salsas inglesa, chocolate y de café.

Copa Vesubio

\$10.200

Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly.

Copa Capri

\$10.200

Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe, uva y crema chantilly.

Glasés Deco

Banana Split

\$15.300

CONTIENE NUECES

Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, banano, salsa de chocolate y arequipe.

Delizzia

Copa Tentación

\$15.300

CONTIENE NUECES

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.

Copa Merengue Glazé

\$14.900

CONTIENE NUECES

Merengue y helado de Vainilla, juegan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.

Capricho de Maracuyá

\$13.900

Helado de Yogurt de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones, galleta de mantequilla y el crujiente de la galleta de encaje.

Filosofía Acaramelada

\$10.900

CONTIENE NUECES

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.

Copa Festival

\$19.900

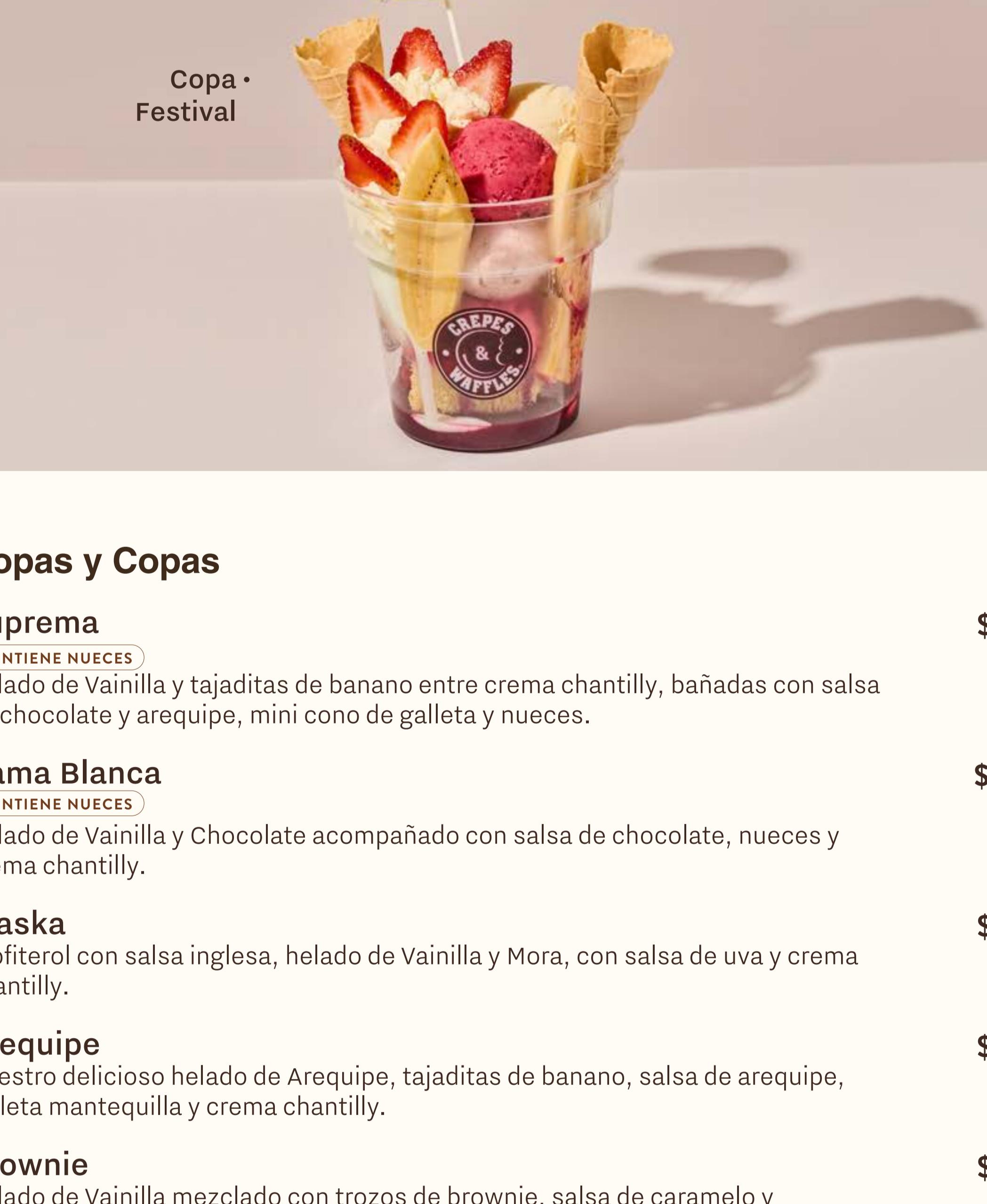
Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Maracuyá, Limón y Vainilla, con trocitos de banano, fresas frescas, salsa de uva y crema chantilly.

Copa Melocotón

\$13.900

CONTIENE NUECES

Helado de Vainilla con trocitos de melocotón, salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly.



banano, caja de chocolate chantilly.

Dulce Encanto

CONTIENE NUECES

Bizcochuelo bañado en chocolate

