

desayuno & BRUNCH

Menú de domicilio

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

HUEVOS

Crepes & Waffles 	\$ 13.900
Crepé con huevos revueltos a la crema sobre un fondo de salsa de queso.	
Rosarito	\$ 18.900
Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México. (Ligeramente picante).	
Rancheros	\$14.800
Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y parmesano.	
Harissa 	\$ 14.600
Una combinación de especias con zucchini, acelga, huevos poché y queso mozzarella, todo un toque que le da honor a Marruecos.	
Australianos	\$ 21.900
Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	
Benedictine	\$ 17.900
Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa de Crepes & Waffles.	
Benedictine con Espinaca	\$ 18.800
Acompañados con una delicada salsa con un ligero toque de mostaza.	
Poché	\$ 7.500
Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.	
Tulum 	\$ 14.800
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

Sensación Colombia	\$ 19.900
Crepé con jamón ahumado, huevo, queso, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	
Jamón y Queso	\$ 14.900
Parisien	\$ 15.300
Crepé con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.	
Bretonne	\$ 15.800
típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.	
Crespolinis	\$ 15.900
Crepé con huevos revueltos, jamón ahumado, queso holandés y salsa primavera.	
French Connection	\$ 16.900
Crepé con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	




Crespolinis

WAFFLES Y PANCAKES

Mantequilla, Syrup y Huevo 	\$ 11.900
Tradicional waffle con mantequilla, syrup y huevo.	
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta	\$ 13.700
Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y tocineta.	
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas	\$ 13.700
Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y salchichas.	
Mantequilla y Syrup	\$ 7.500
Tradicional waffle con mantequilla y syrup.	
Waffle D'Choclo 	\$ 11.400
Waffle de maíz, queso mozzarella y siete cueros con suero costeno.	
Pancake de Ahuyama 	\$ 12.900
Con yogurt griego, granola artesanal y miel de abejas.	

MINI WAFFLES

Mini Waffle D'Yuca 	\$ 6.500
Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	
Mini Waffles D'Yuca Doble	\$ 12.400
Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	



Mini Waffle D'Yuca

MENÚ INFANTIL

Waffle Infantil con Mantequilla y Syrup o Miel de Abejas	\$ 8.400
Waffle Infantil con Mantequilla, Syrup, Salchichitas y Huevo	\$ 11.300
Waffle Infantil con Mantequilla, Syrup, Tocineta y Huevo	\$ 11.300



Milhoja de Fruta

MÁS OPCIONES

Timbal de Frutas Frescas 	\$ 6.900
Refrescante combinación de mango, sandía y naranja jaibana al natural sin azúcar.	
Milhoja de Fruta	\$ 7.800
Tajaditas frescas de distintas frutas en capas.	
Açaí Bowl 	\$ 16.900
Açaí con arándanos, fresa, banano y granola artesanal.	
Granola y Yogurt 	\$ 14.500
Copa con granola artesanal, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.	
Copa Yogurt Natural 	\$ 15.700
Copa de yogurt semidescremado natural sin azúcar, acompañada de granola artesanal y copos de guanábana, endulceta a su gusto con miel de abejas.	

ADICIONES

Queso Momposino	\$ 14.200
Tradicional y delicioso queso de capas de Mompox para que estires a tu antojo.	

NUESTRO PAN

Pan de Banano y Agrad	\$ 16.900
Pan de Centeno	\$ 16.900
Pan de Mora y Nuez	\$ 16.900
Pan de Chocolate	\$ 16.900
Scones	\$ 6.900
Clásica receta inglesa, servidos con crema fresca y mermelada de fresa.	

JUGOS Y BATIDOS

Jugo de Fresa	\$ 6.400
Jugo de Mango	\$ 6.500
Jugo de Mandarina	\$ 7.300
Jugo de Guanábana	\$ 6.900
Jugo de Uva	\$ 7.500
Jugo de Naranja	\$ 7.200
Jugo de Naranja - Zanahoria	\$ 7.600
Jugo de Mora	\$ 5.900
Jugo de Frambuesa	\$ 8.300

Limonada de Mango Biche	\$ 7.800
Limonada Natural	\$ 4.900
Limonada de Coco	\$ 8.900
Limonada de Hierbabuena	\$ 5.900
Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$ 7.600
Batido Alegría	\$ 7.900
Mango, maracuyá y piña.	
Batido Bienestar	\$ 7.900
Frutos verdes con manzana, pera y feijoa.	

Productos sujetos a disponibilidad*



CONTIENE NUECES / MANÍ



VEGETARIANO



VEGANO

SE PROHÍBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI, 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

ENTRADAS

Ensalada de la Barra	\$15.300
Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.	
Ensalada César	\$14.500



Ensalada de la Barra



Sopa Mexicana

SOPAS

Covarachía	\$11.900
Sopa donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra, con aguacate, crema agria y cilantro.	
Mexicana Pollo	\$16.900
Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate, pollo, pico de gallo y tortilla mexicana.	
Espinaca	\$10.900
Sopa de espinaca del huerto a tu casa. Naturalmente deliciosa.	
Sopa de Lentejas	\$11.600
Con champiñones y portobellos, lentejas beluga y un ligero toque de especias de la India.	
Cebolla gratinada	\$11.300
Sopa de cebolla, con pan y queso gratinado.	

ENSALADA DE LA BARRA

\$15.300

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

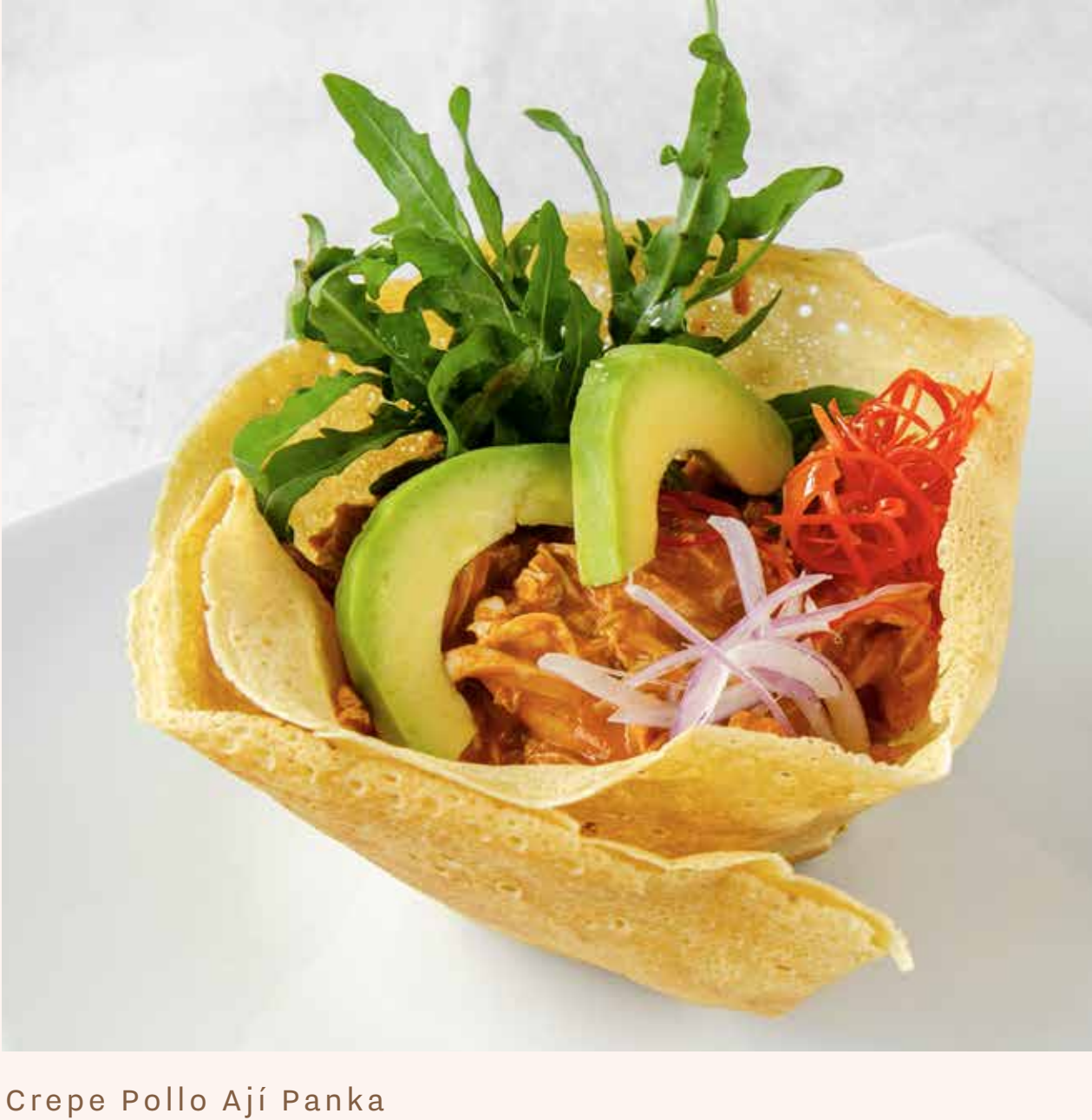
VEGANO

MENÚ


CREPES DE POLLO

Pollo y Queso	\$19.900
Pollo, Queso y Champiñones	\$21.700
Pollo, Espárragos y Queso	\$21.700
Pollo, Brócoli y Queso	\$21.700
Pollo al Curry	\$20.900
Pollo, Espinaca y Queso	\$21.700
Pollo al Curry al estilo Hindú 	\$22.500
Con mani, uvas pasas y chutney de mango.	
Pollo Rosarito (NUEVO)	\$22.500
Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcs de aguacate y frijolitos rojos de temporada.	

Pollo Trufa Mexicano	\$24.800
Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso.	



Crepe Pollo Aji Panka

Pollo Peruano 	\$20.900
Típica preparación del aji de gallina limeño, salsa de aceitunas y aceitunas moradas, rúgula y huevo. (Ligeramente picante).	
Pollo Mexicano	\$22.900
Pollo en salsa mexicana con chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria, aji y pico de gallo. (Ligeramente picante).	
Pollo Thai	\$23.900
Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	
Pollo Aji Panka	\$22.800
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).	



Crepe Pollo Peruano

CREPES DE CARNE

Boloñesa y Queso	\$16.900
Boloñesa, Queso y Champiñones	\$19.800
Boloñesa, Jamón y Queso	\$18.200
Stroganoff	\$27.900
Mexicano	\$20.900
Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agria, aji y pico de gallo. (Ligeramente picante).	
Lomo Árabe	\$31.900
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	
Roastbeef	\$26.900
Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor. (Ligeramente picante).	



Crepe Roastbeef

Lomito Pimienta	\$27.900
Ternera	\$21.900
Ternera, Espinaca y Queso	\$22.900
Ternera y Champiñones	\$22.800
Cochinita Pibil	\$19.900
Preparación mexicana de cerdo desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate, pico de gallo, cebolla encurtida y crema agria.	
Sombrero Vueltaio	\$21.900
Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	



Crepe Sombrero Vueltaio

CREPES DE MAR

Palmitos de Cangrejo	\$23.300
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Calamares	\$24.900
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones	\$32.900
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones con Espinaca	\$32.900
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Atún en Salsa de la Casa	\$22.900
Camarones Aji Panka	\$32.900
Con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimenton y cebolla roja. (Ligeramente picante).	
Camarones Rosarito (NUEVO)	\$32.900
Camarones en salsa mexicana con chipotle, arcs de aguacate, frijolitos rojos de temporada.	
Salmon Roll	\$33.900
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos. Acompañados de ensalada verde.	




Salmon Roll



Crepe French Connection

CREPES CLÁSICOS

Jamón y Queso	\$14.900
Jamón, Queso y Champiñones	\$17.900
Crepe de Payo y Queso tipo Holandés con Salsa Dijonnaise 	\$20.900
Sensación	\$17.800
Jamón ahumado, queso tipo holandés y huevo. Pídalolo también con cebolla y tomate.	
Sensación Colombia	\$19.900
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	
French Connection	\$16.900
Crepe con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	

CREPES VEGETARIANOS

Espinaca con Queso y Salsa de Champiñones	\$17.800
Espinaca con Queso y Salsa de Espárragos	\$16.900
Champiñones al Ajillo	\$16.400
Crepe de champiñones en salsa ajillo con queso.	
Champiñones, Alcachofa y Queso	\$19.900
Poblana	\$17.900
Variedad de quesos, aguacate, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.	
Sicilia 	\$16.900
Mozzarella de búfala, tomates secos, tomates frescos y albahaca.	
Romana 	\$14.800
Mozzarella de búfala, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.	
Natura	\$16.900
Espinaca, queso, albahaca, tomates frescos, tomates secos y salsa napolitana.	
Napolitano	\$14.800
Espinaca, queso ricotta y parmesano, salsa napolitana o salsa rossé.	







Crepe Montes de María

Normanda	\$16.900
Champiñones frescos, variedad de quesos y salsa de champiñones.	
Toscana	\$16.900
Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa de champiñones y napolitana.	
Caprino	\$20.900
Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarella de búfala.	
Champiñón Fondue	\$23.800
Champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	
Montes de María 	\$18.700
Frijolitos rojos de temporada, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula y lentejas tostadas.	
Luz de la Selva	\$21.700
Palmitos vegetales en salsa de queso y espaguetis de palmito fresco al pesto con brotes germinados.	



Crepe Caprino

Productos sujetos a disponibilidad*

 CONTIENE NUECES / MANÍ  VEGETARIANO  VEGANO  PÍDALO CON ENSALADA VERDE, VINAGRE BALSÁMICO Y ACEITE DE OLIVA. VALOR ADICIONAL: \$4.900

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

MENÚ

PANNE COOK

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

Pollo al Curry	\$27.200
Pollo	\$23.900
Pollo, Queso y Champiñones	\$26.700
Pollo y Champiñones	\$24.800
Pollo, Champiñones y Espárragos	\$26.700
Lomito Pimienta	\$33.700
Palmitos de Cangrejo	\$24.800

al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).



Pannecook Pollo Champiñones

Calamares	\$29.800
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones	\$35.900
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Ternera	\$26.900
Ternera y Champiñones	\$26.900
Stroganoff	\$33.700
Boloñesa y Queso	\$17.900
Pan artesanal con salsa boloñesa y variedad de quesos.	
Champiñón Fondue	\$27.600
Champiñón al Ajillo	\$19.600
Pan artesanal con champiñones en nuestra tradicional salsa al ajillo y queso.	



Pannecook Camarones en Salsa de la Casa

PITAS

Pavo	\$21.900
Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.	
Doble Pocket	\$17.300
Pan árabe relleno de jamón ahumado, variedad de quesos.	
Capresa	\$18.900
Pan árabe relleno de mozzarella de búfala, tomates frescos, tomates secos, rúgula y pesto.	
Popeye Pocket	\$17.500
Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso, acompañado con salsa amarilla y vinagreta verde.	
Tuna Pocket	\$22.900
Pan árabe relleno de atún con champiñones, gratinado con queso, acompañado con cascós de tomate fresco y rúgula.	
Champiñón Pocket	\$19.800
Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso.	
Pidalo también con Huevo \$20.800	



Pita Siciliana



Pita de Pollo

Mozzarella Pocket	\$13.900
Queso, salsa napolitana y albahaca.	
Siciliana	\$17.800
Queso, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	
Griega	\$18.800
Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.	
Vegetariana	\$17.800
Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	
Pollo	\$17.900
Pan árabe relleno de pechuga de pollo, variedad de quesos y salsa con frescos sabores de la India.	

ENSALADAS

Ensalada César	\$14.500
Ensalada César con Pollo	\$19.800
Clásica Ensalada César, crutones, tomates cherry, queso parmesano. Acompañada con pan de centeno.	
Ensalada César con Salmón	\$33.300
Clásica Ensalada César con salmón ahumado, crutones y tomates cherry. Acompañada con pan de centeno.	
Ensalada Mediterránea	\$33.900
Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	
Ensalada Florentina	\$24.400
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.	
Ensalada Thai	\$25.900
Pechuga de pavo con ajonjolí y albahaca, variedad de lechugas orgánicas, rúgula, apio, champiñones, pimentón, tomate cherry, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	
Ensalada Valparaíso	\$34.900
Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinoa negra, kale con queso parmesano y grana padano, picadillo de tomate, aguacate y vinagreta árabe.	
Ensalada Montes de María	\$19.400
Frijolitos rojos de temporadacultivados en los Montes de María, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula, mix de lechugas y lentejas tostadas.	



Ensalada Marroquí



Ensalada Montes de María

Tuna Salad	\$33.900
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.	
Ensalada Marroquí	
Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinoa tostada y ensalada verde con vinagreta marroquí.	
Con Camarón	\$33.900
Con Pollo	\$22.500
Ensalada Torina	\$29.400
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.	

Productos sujetos a disponibilidad*

CONTIENE NUECES / MANÍ VEGETARIANO VEGANO PÍDALO CON ENSALADA VERDE, VINAGRE BALSÁMICO Y ACEITE DE OLIVA. VALOR ADICIONAL: \$4.900

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI, 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	\$5.900
Jugo de Mandarina	\$7.300
Jugo de Mango	\$6.500
Jugo de Fresa	\$6.400
Jugo de Frambuesa	\$8.300
Jugo de Guanábana	\$6.900
Jugo de Durazno	\$7.300
Jugo de Feijoa	\$5.900
Jugo de Uva	\$7.500
Jugo Exótico	\$7.800
Gulupada	\$7.500
Limonada de Mango Biche	\$7.800
Limonada Natural	\$4.900
Limonada de Coco	\$8.900
Limonada de Hierbabuena	\$5.900
Limonada de Limón Mandarino	\$5.900
Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$7.600
Batido Alegría	\$7.900
Batido Bienestar	\$7.900
Batido Fortaleza	\$8.500
Té Helado	\$6.400



Limonada de Hierbabuena

CAFÉ Y PLACER

Moka Moka Mezcla de café granizado con chocolate y crema chantilly.	\$ 11.900
Frozen Caramelo Mezcla de café granizado con caramelo y crema chantilly.	\$ 11.800
Frozen Cappuccino Mezcla de café granizado y crema chantilly.	\$ 10.700

BEBIDAS

Agua Siembra 477ml	\$5.400
Agua Manantial 500ml	\$5.200
Agua Manantial con gas 300ml	\$5.200
Coca-Cola Original, sin azúcar o ligera.	\$4.300
Sprite	\$4.300
Schweppes Ginger	\$4.300

CERVEZAS

Cerveza Club Colombia 330ml	\$7.800
Cerveza Stella Artois 330ml	\$10.900
Cerveza Aguila Light 330ml	\$7.200
Cerveza Heineken 330ml	\$9.400
Cerveza Cajicá 330ml	\$9.900
Cerveza Trece Pesos IPA 330ml	\$11.800
Coronita	\$7.600

VINOS

Vino Tinto Botella - AMORETINTO Cepa: Merlot Origen: Chile	\$74.000
Vino Blanco Botella- AMORETINTO Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	\$74.000
Vino Prosecco Botella Cepa: Glera Origen: Italia	\$87.900
Vino Tinto 1/2 botella - AMORETINTO Cepa: Merlot Origen: Chile	\$44.400
Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	\$44.400
Vino Prosecco 1/2 Botella Cepa: Glera Origen: Italia	\$63.000

Productos sujetos a disponibilidad*



CONTIENE NUECES / MANÍ



VEGETARIANO



VEGANO

SE PROHÍBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD

POSTRES



Crepe MontBlanc

CREPES DULCES

Nutella® Crepe de Nutella con crema chantilly.	\$12.200
Nutella® y Banano Crepe de Nutella con tajaditas de banano y crema chantilly.	\$12.900
Arequipe Flambé Arequipe con caramelo crocante flambado al brandy, acompañado de helado de Vainilla Old Style.	\$10.200
Arequipe y Queso Crepe de arequipe, queso, salsa inglesa.	\$8.900
Guayaba y Queso Crepe de guayaba y queso, salsa inglesa.	\$8.900
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla Old Style y crema chantilly.	\$9.900
Chocolate Fondue Sobre fresas y banano, con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$10.900
Baby Doll ☼ Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	\$10.900
MontBlanc Crepe de chocolate blanco con fresas y crema chantilly.	\$12.300
Cleopatra Tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de uva e inglesa.	\$9.900

WAFFLES

Sencillo con Crema Chantilly Pidalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	\$9.900
Sencillo con Helado Pidalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	\$10.500
Especial 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.	\$13.200
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$12.100
Mantequilla y Syrup	\$7.500
Miel de Abejas Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$7.300



Waffle Arequipe



Waffle Frutos del Bosque

Arequipe Con salsa de arequipe, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	\$11.300
Arequipe y Banano Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	\$11.800
Nutella® Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$13.200
Nutella® y Banano Nutella y tajadas de banano fresco, helado de Vainilla Old Style y crema chantilly.	\$13.700
D'Chocolo Waffle de maíz, queso mozzarella y 7 cueros con suero costeno.	\$11.400

MINI WAFFLES

Arequipe Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$9.900
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$9.900
Nutella® ☼ Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$12.300
Chocolate Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.	\$9.900
Mantequilla y Syrup	\$7.500
Miel de Abejas Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$7.500
D'Yuca Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$6.500
Mini Waffles D'Yuca Doble Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$12.400



Mini Waffle Frutos del Bosque

HELADOS INFANTILES

Helado Payaso Alegria con helado de Chocolate y miniaturas sobre crema chantilly.	\$7.500
Helado Piggy Con helado de chicle.	\$7.500

Helado Rodolfo Con helado de Arequipe.	\$7.500
--	---------



Copa Limeña

COPAS & HELADOS

Copa Tentación ☼ 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.	\$12.900
Copa Arequipe Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe, galleta mantequilla y crema chantilly.	\$10.900
Banana Split ☼ Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, banano, salsa de chocolate y arequipe.	\$12.900
Vainilla Hot Chocolate Helado de Vainilla Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que usted le dará gusto a su gusto.	\$10.400
Copa Suprema ☼ Helado de Vainilla y tajaditas de banano entre crema chantilly, bañadas con salsa de chocolate y arequipe, mini cono de galleta y nueces.	\$10.900
Copa Alaska Profiterol en salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.	\$10.400

Copa Vesubio Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly	\$8.700
Copa Capri Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe y uva y crema chantilly.	\$8.900
Copa Festival Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Feijoa, Limón y Vainilla, con trocitos de banano, fresas frescas, salsa de uva y crema chantilly.	\$16.900
Copa Dama Blanca ☼ Helado de Vainilla y Chocolate acompañado con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$9.200
Copa Brownie Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	\$9.900
Copa Merengue Glazé ☼ Merengue y helado de Vainilla, juegan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.	\$12.900
Copa 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.	\$10.900
Copa Melocotón Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.	\$11.200



Tarta de Chocolate Fudge



Merengue Glazé

Copa Dulce Encanto Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufino de chocolate y crujiente galleta de encaje.	\$10.200
Filosofía Acaramelada ☼ Helado de Vainilla y Caramelo, tajadas de banano, crocantes y crujientes macadamias y almendras se unen para darle sentido y sabor a la vida.	\$8.900
Tiramisú Composición italiana de helado de Vainilla Old Style, bizcochuelo bañado con cognac, entonado con salsas inglesa, chocolate y de café.	\$11.900
Tarta de Chocolate y Fudge 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.	\$10.800

Helado Arte-Sano Litro y Medio	\$34.900
Helado Arte-Sano 800ml	\$24.900
Helado Arte-Sano Litro y Medio Vegano	\$44.900
Helado Arte-Sano 800ml Vegano	\$34.900
Malteada	\$11.500
Conos x10 Unidades	\$8.400
Conos x4 Unidades	\$6.300

SABORES DE HELADO

Helado de Temporada
Helado de Navidad ☼
Almendra
Arequipe
Avellana
Brownie
Cheesecake de Limón
Chicle
Choco Rochelle
Chocolate
Chocolate Dulce Tumaco
Chocolate Light
Cocado
Coffee Toffee
Crocante
Fresa Light

Fresa
Galleta
Limón
Maracuyá
Mora
Pistacho
Ron con Pasas
Vainilla
Vainilla Light
Vainilla Old Style
Yogurt de Curuba
Yogurt de Frutos Rojos
Yogurt de Maracuyá

HELADOS VEGANOS

EN LECHE VEGETAL*

Golden Latte
Cacao Nibs Crunch

Vainilla Vegano
Limonada de Coco

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, PESCADOS Y MARISCOS.



Nuestra Magia en tu Cocina

CREPES EN CASA

Crepes en Casa

amor por el sabor, amor por lo fresco.




Enamórate de la *frescura de nuestros ingredientes*, experimenta con los *sabores de nuestras recetas*.

Salsas, masas, sopas y vinagretas listas para que descubras con nosotros a *qué sabe la vida*.

Sabores de Sal

Vinagretas

250ml

Vinagreta Balsámico 	\$ 14.900
Vinagreta Oriental 	\$ 14.900
Vinagreta Mostaza 	\$ 17.900

Perfecta mezcla de vinagre balsámico, aceite de oliva y miel.



Mezcla de vinagres, mostaza y un toque agridulce.

Vinagreta donde la mostaza es protagonista. ¡Úsala para acompañar lo que mas te guste!

Sopas

500ml

1lt











Covarachía  	\$ 9.300	\$ 14.300
Cebolla	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca 	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama  	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas 	\$ 14.300	\$ 25.600

Salsas

250ml

500ml

1lt

Hogao 	\$ 7.200	\$ 12.200	-
Pesto  	\$ 16.900	-	-
Curry 	-	\$ 17.300	\$ 31.900
Napolitana  	-	\$ 11.900	\$ 20.500
Salsa de la Casa 	-	\$ 24.300	\$ 39.900
Salsa Champiñones 	-	\$ 17.300	\$ 30.300
Mexicana 	-	\$ 12.600	\$ 21.900
Parmesana 	-	\$ 23.500	\$ 43.600

Salsas con proteína

500ml

1lt

Stroganoff	\$ 40.800	-
Lomito Pimienta	\$ 46.200	-
Pollo	\$ 30.800	-
Pollo Thai	\$ 28.900	-
Cochinita Pibil	\$ 28.900	-
Carne Desmechada	\$ 28.900	-
Boloñesa	\$ 18.800	\$ 32.500





Sabores Dulces

Masas

500ml

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

Masa Waffle 	\$ 8.600
Masa de Yuca 	\$ 20.500
Masa de Choclo 	\$ 18.900
Masa Waffle de Chocolate 	\$ 13.300

Salsas Dulces

250ml

500ml

Arequipe 	\$ 8.900	\$ 15.300
Salsa Frutos del Bosque  	\$ 11.200	\$ 19.200
Coulis de Maracuyá  	\$ 9.200	\$ 15.800
Crema de Limón 	\$ 8.900	\$ 15.600
Jalea de Guayaba  	\$ 10.600	\$ 18.900

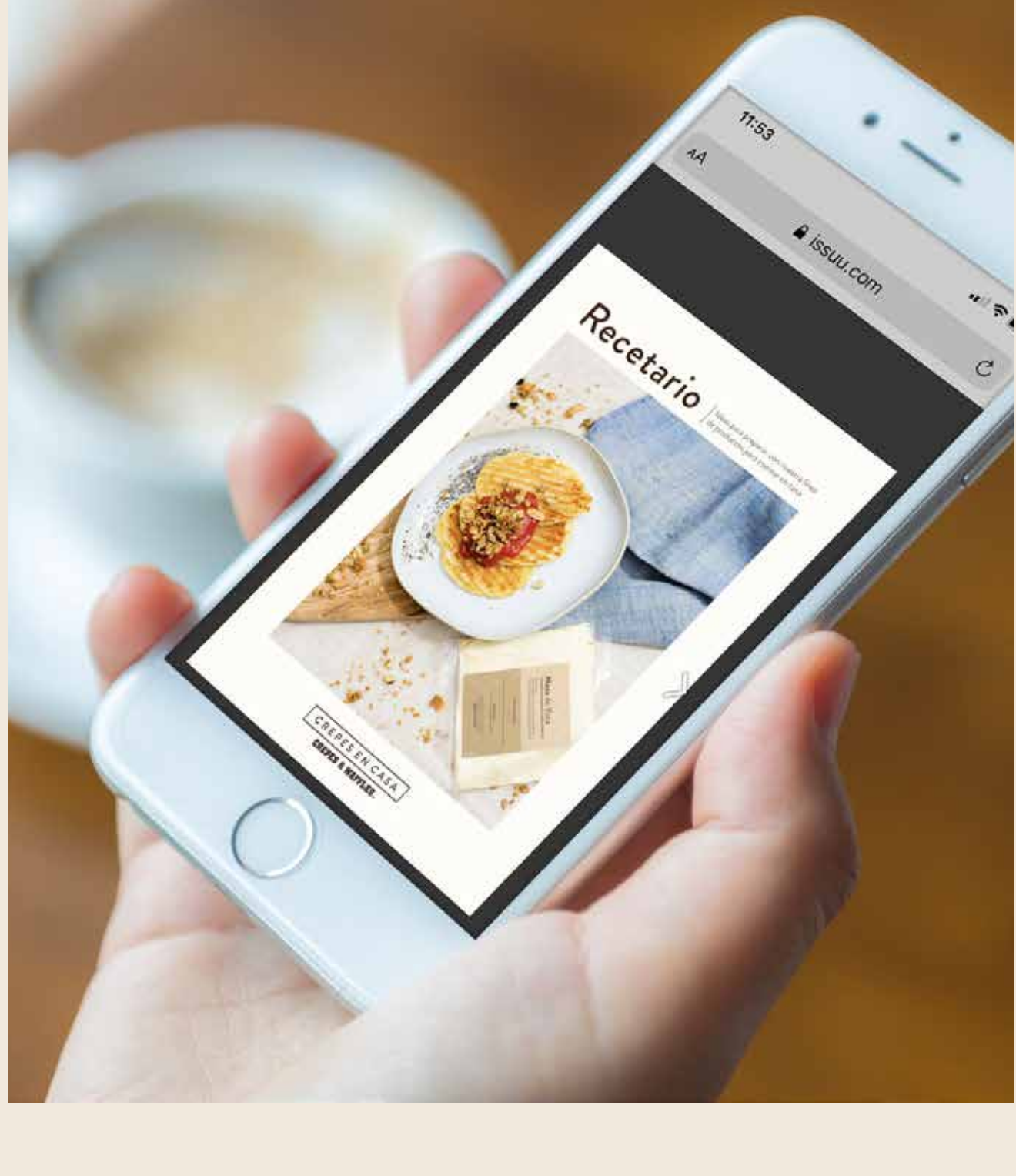
Recetario

Cada salsa, masa, vinagreta, sopa y complemento de nuestra línea **Crepes en Casa**, abre un universo de sabores y posibilidades en la cocina.

Descubre en nuestro recetario digital las recetas sugeridas para los sabores de **Crepes en Casa**, *fáciles de hacer y perfectas para compartir*.

Haz clic aquí

para conocer nuestro recetario



¿Dónde puedo comprar las salsas de Crepes en Casa?

Pídele a nuestras meseras tus salsas favoritas **#CrepesEnCasa** y descubre un universo de *sabor fácil de preparar*.

También puedes hacer tu pedido llamando a nuestra línea nacional de domicilios propios:

601 676 7610

o visitando nuestra tienda online:

domicilios.crepesywaffles.com

 CONTIENE NUECES / MANI  VEGETARIANO  VEGANO

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