

desayuno & **BRUNCH**

Menú de domicilio

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

HUEVOS

Crepes & Waffles ☺

Crepe con huevos revueltos a la crema sobre un fondo de salsa de queso.

\$13.900

Rosarito

Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México.
(Ligeramente picante).

\$18.900

Rancheros

Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y parmesano.

\$14.800

Harissa ☺

Una combinación de especias con zucchini, acelga, huevos poché y queso mozzarella, todo un toque que le da honor a Marruecos.

\$14.600

Australianos

Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.

\$21.900

Benedictine

Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa de Crepes & Waffles.

\$17.900

Benedictine con Espinaca

Acompañados con una delicada salsa con un ligero toque de mostaza.

\$18.800

Poché

Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.

\$7.500

Tulum ☺

Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana.
(Ligeramente picante).

\$14.800



Huevos Crepes & Waffles

CREPES DE SAL

Sensación Colombia

Crepe con jamón ahumado, huevo, queso, crema agria y nuestro tradicional "hogao".

\$19.900

Jamón y Queso

Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.

\$14.900

Parisien

Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.

\$15.300

Bretonne

Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.

\$15.800

Crespolinis

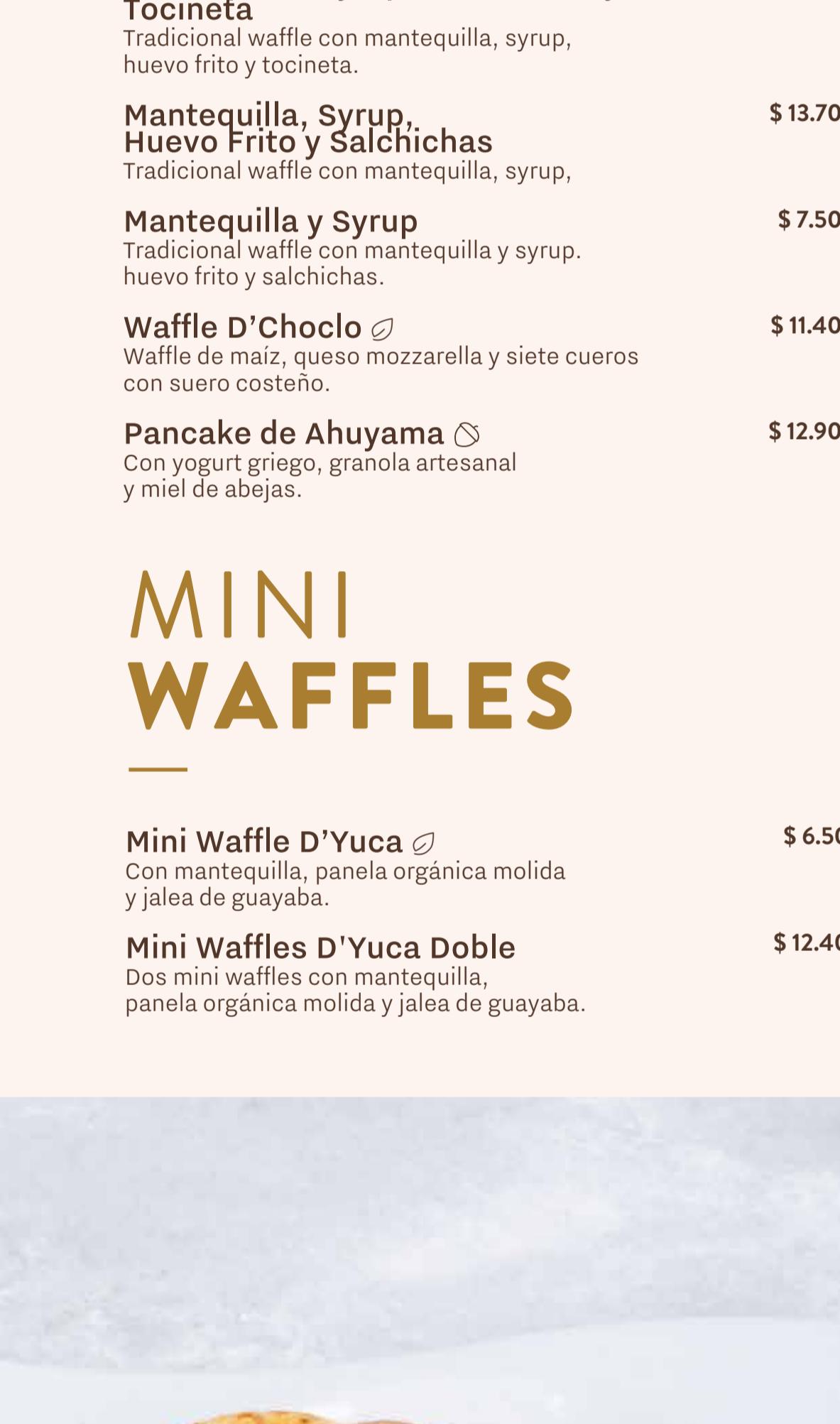
Crepe con huevos revueltos, jamón ahumado, queso holandés y salsa primavera.

\$15.900

French Connection

Crepe con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.

\$16.900



Crespolinis

WAFFLES Y PANCAKES

Mantequilla, Syrup y Huevo ☺

Tradicional waffle con mantequilla, syrup y huevo.

\$11.900

Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta

Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y tocineta.

\$13.700

Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas

Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y salchichas.

\$13.700

Mantequilla y Syrup

Tradicional waffle con mantequilla y syrup. huevo frito y salchichas.

\$7.500

Waffle D'Choclo ☺

Waffle de maíz, queso mozzarella y siete cueros con suero costeño.

\$11.400

Pancake de Ahuyama ☺

Con yogurt griego, granola artesanal y miel de abejas.

\$12.900

MINI WAFFLES

Mini Waffle D'Yuca ☺

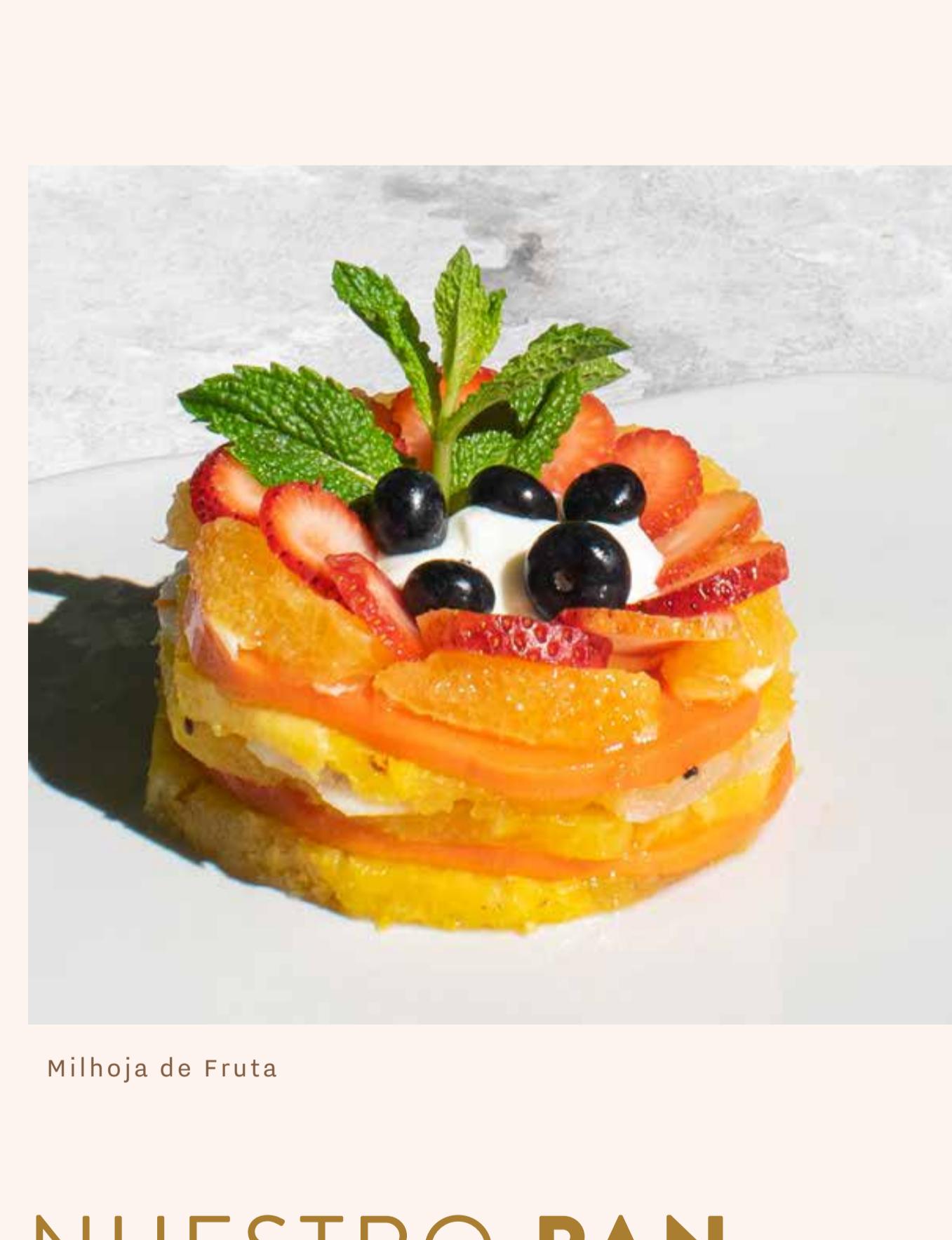
Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$6.500

Mini Waffles D'Yuca Doble

Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$12.400



Waffle D'Choclo

MÁS OPCIONES

Timbal de Frutas Frescas ☺

Refrescante combinación de mango, sandía y naranja jaibana al natural sin azúcar.

\$6.900

Milhoja de Fruta

Tajaditas frescas de distintas frutas en capas.

\$7.800

Açaí Bowl ☺

Açaí con arándanos, fresa, banana y granola artesanal.

\$16.900

Granola y Yogurt ☺

Copa con granola artesanal, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.

\$14.500

Copa Yogurt Natural ☺

Copa de yogurt semidescremado natural sin azúcar, acompañada de granola artesanal y copos de guanábana, endulcela a tu gusto con miel de abejas.

\$15.700

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

ADICIONES

Queso Momposino

Tradicional y delicioso queso de capas de Mompox para que estires a tu antojo.

\$14.200

NUESTRO PAN

Pan de Banana y Agraz

\$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

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 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.

Milhoja de Fruta

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

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

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

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 portobello, 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)

- | | |
|--|---|
| <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 de Montes de María |
| <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 SALSAS

(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 | |

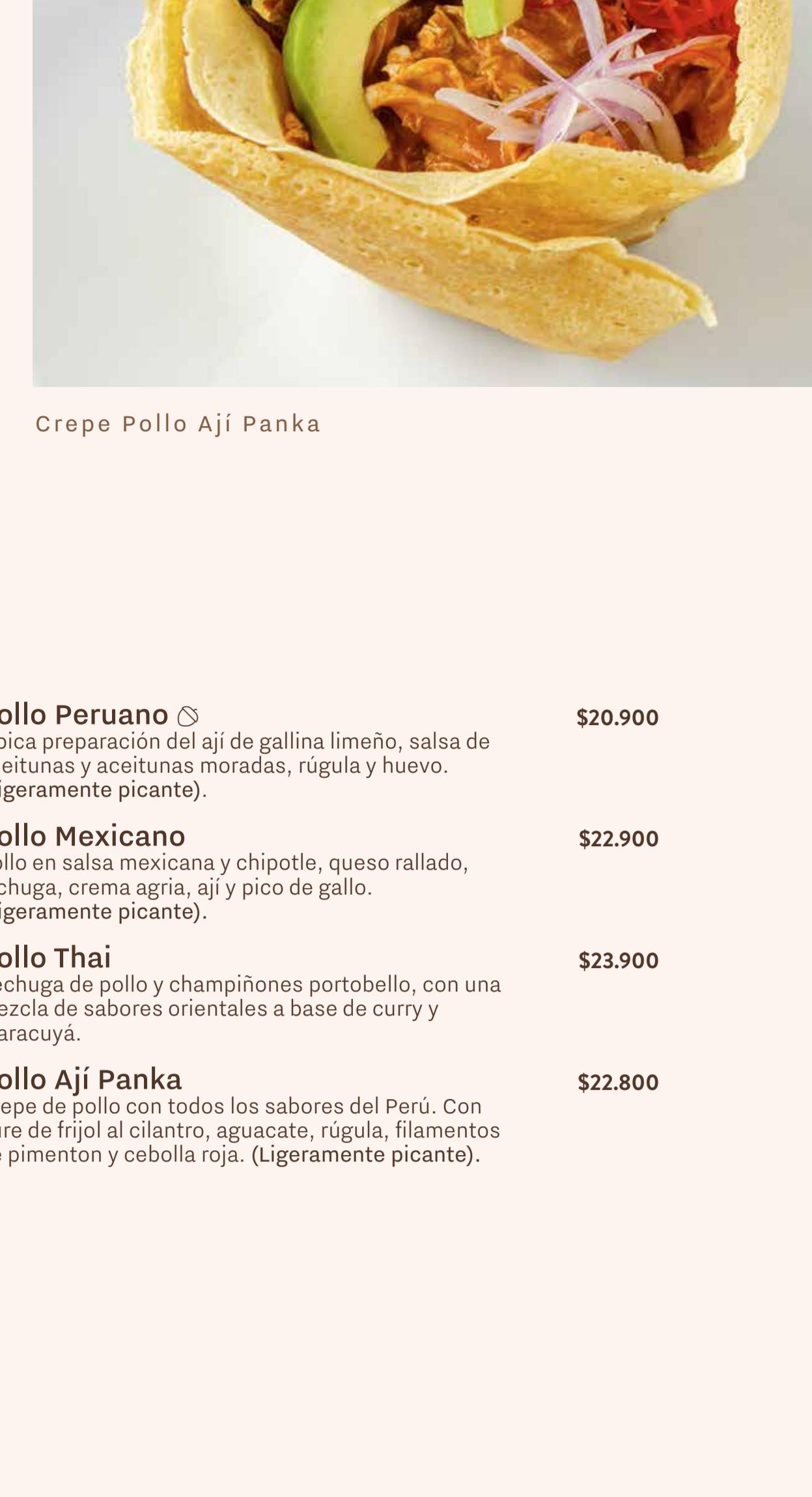
Productos sujetos a disponibilidad*

CONTIENE NUECES / MANÍ VEGETARIANO VEGANO

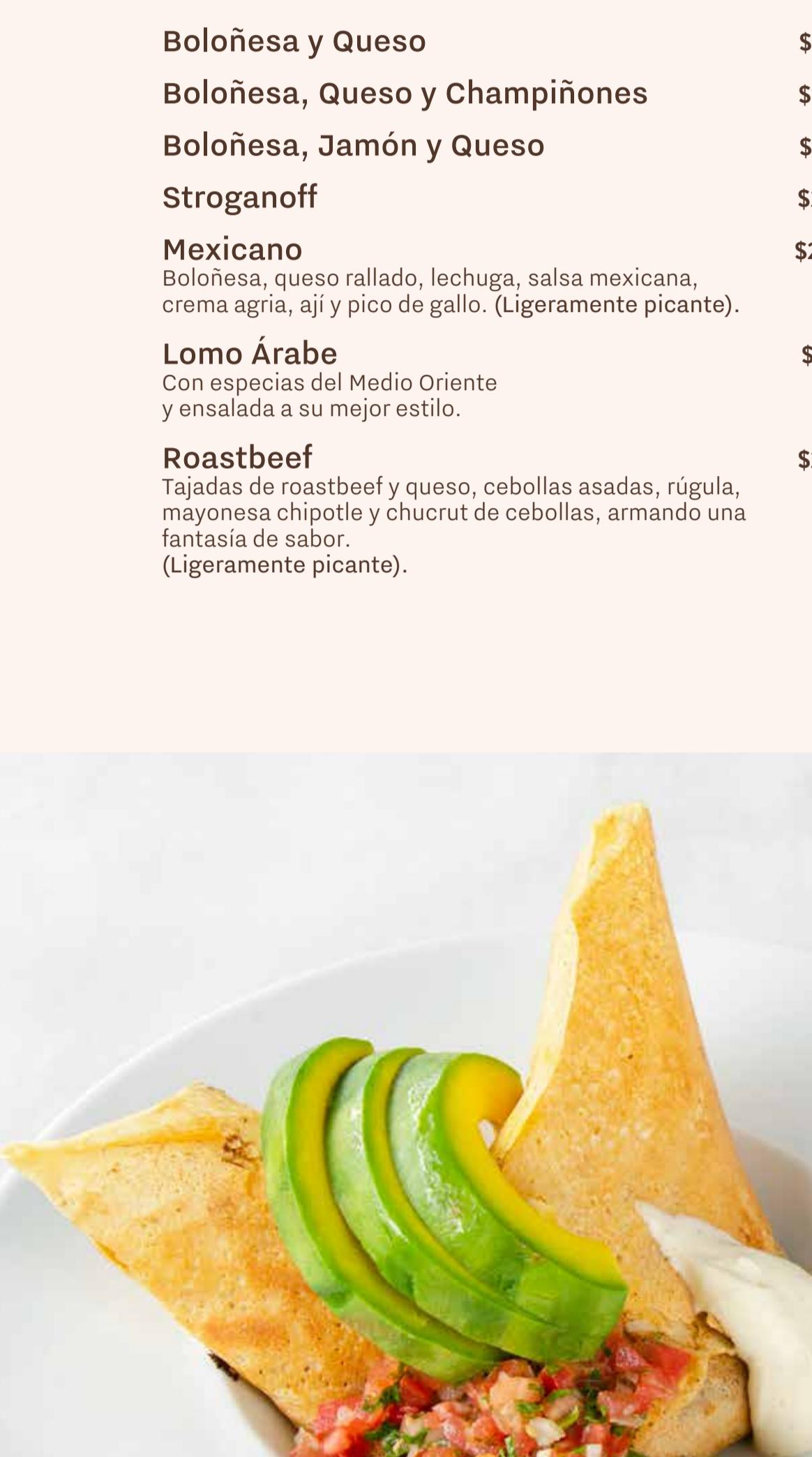
MENÚ

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 maní, uvas pasas y chutney de mango.	
Pollo Rosarito (NUEVO)	\$22.500
Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcos 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



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, ají 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, rúcula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor. (Ligeramente picante).	

Pollo Peruano ☺	\$20.900
Típica preparación del ají de gallina limeño, salsa de aceitunas y aceitunas moradas, rúcula y huevo. (Ligeramente picante).	
Pollo Mexicano	\$22.900
Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá. (Ligeramente picante).	
Pollo Thai	\$23.900
Pechuga de pollo con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúcula, filamentos de pimentón y cebolla roja. (Ligeramente picante).	
Pollo Aji Panka	\$22.800
Crepe de pollo con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúcula, filamentos de pimentón y cebolla roja. (Ligeramente picante).	



Crepe Roastbeef



Crepe Sombrero Vueltao

CREPES DE MAR

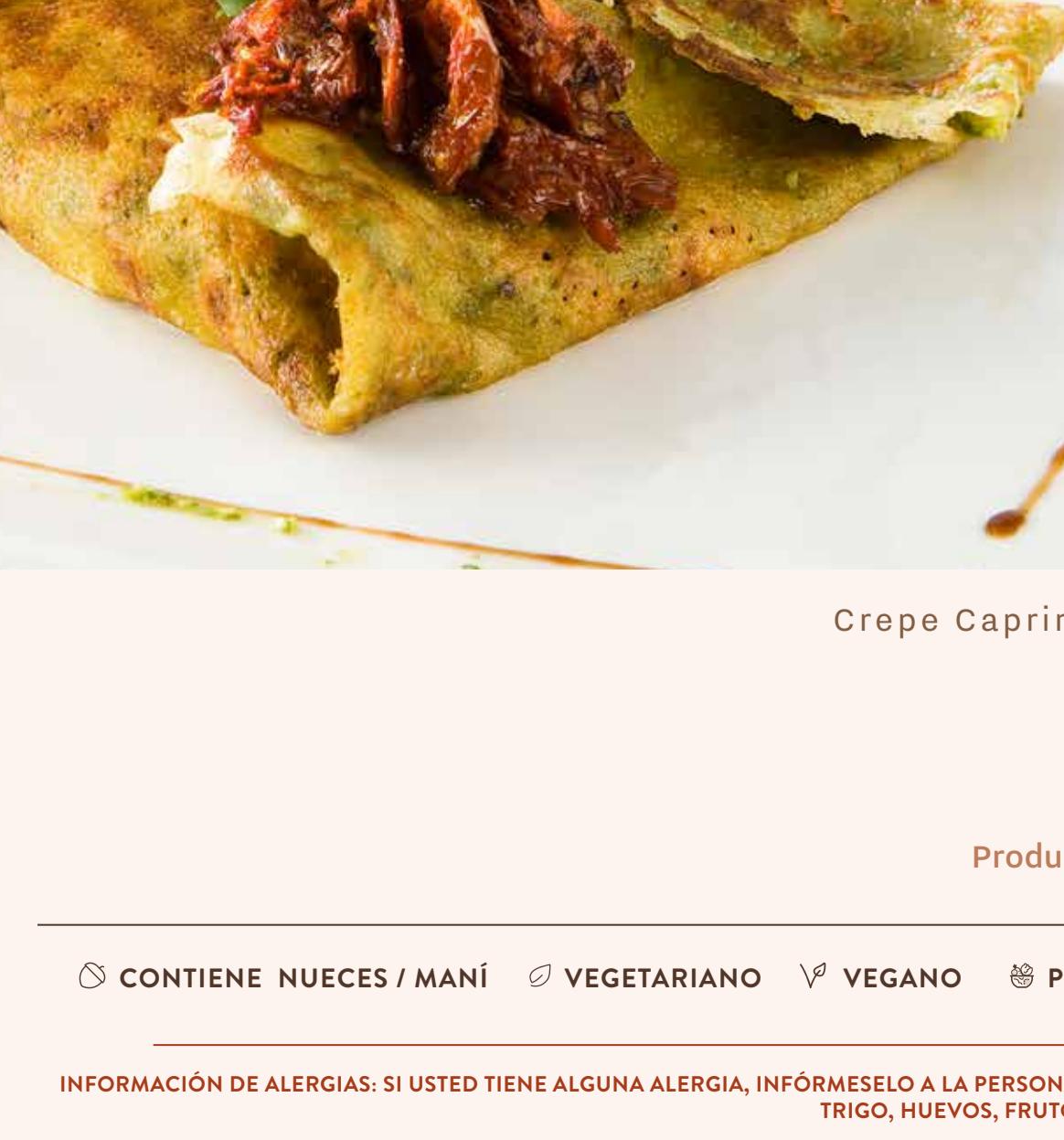
Palmitos de Cangrejo	\$23.300
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Calamares	\$24.900
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones	\$32.900
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones con Espinaca	\$32.900
al Curry, al Ajillo o en Salsa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



Salmon Roll

CREPES CLÁSICOS

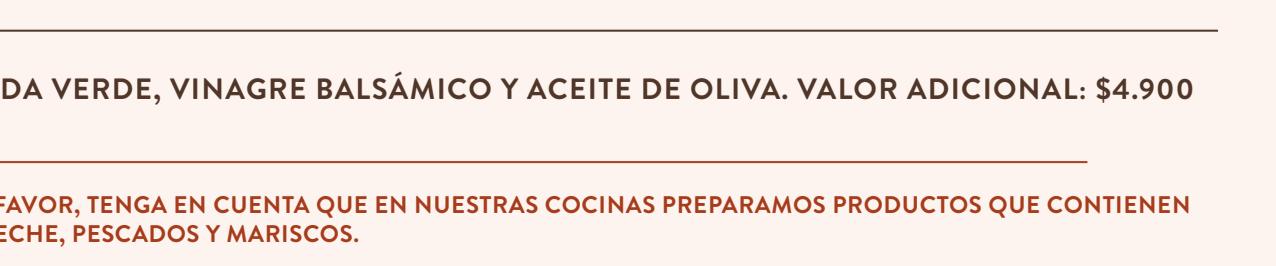
Jamón y Queso	\$14.900
Jamón, Queso y Champiñones	\$17.900
Crepe de Payo y Queso tipo Holandés con Salsa Dijonnaise ☺	\$20.900
Sensación	\$17.800
Jamón ahumado, queso tipo holandés y huevo. Pídalo también con cebolla y tomate.	
Sensación Colombia	\$19.900
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y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



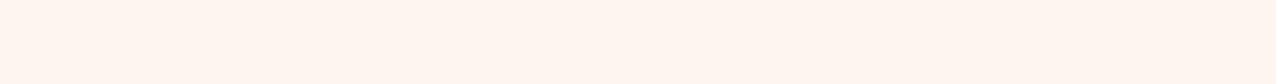
Crepe French Connection

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 ají.	
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 rosé.	



Crepe Montes de María



Crepe Montes de María

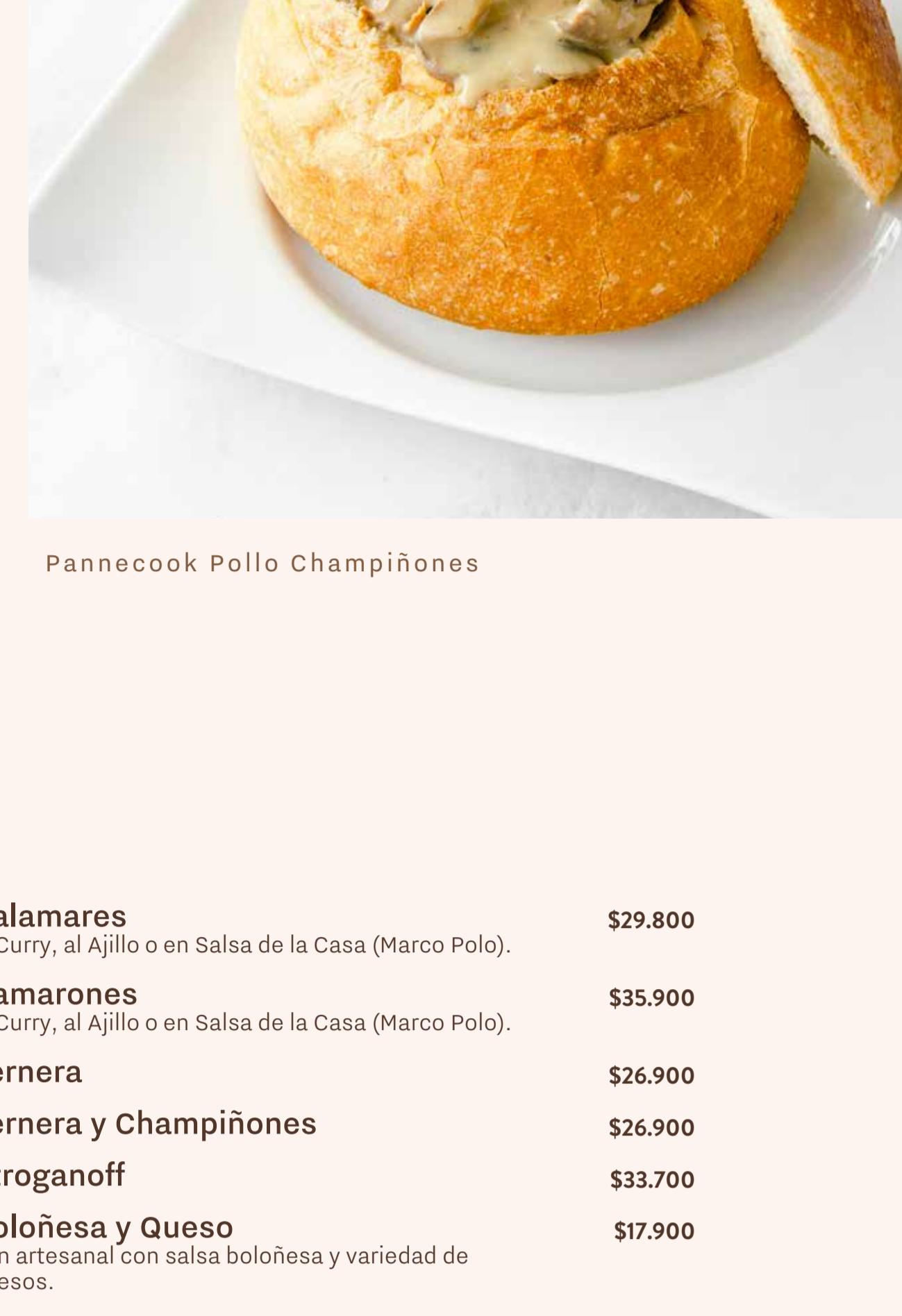
MENÚ

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



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, rúcula 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 cascitos de tomate fresco y rúcula.	
Champiñón Pocket ☺	\$19.800
Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúcula, gratinados con queso. Pídalo también con Huevo \$20.800	



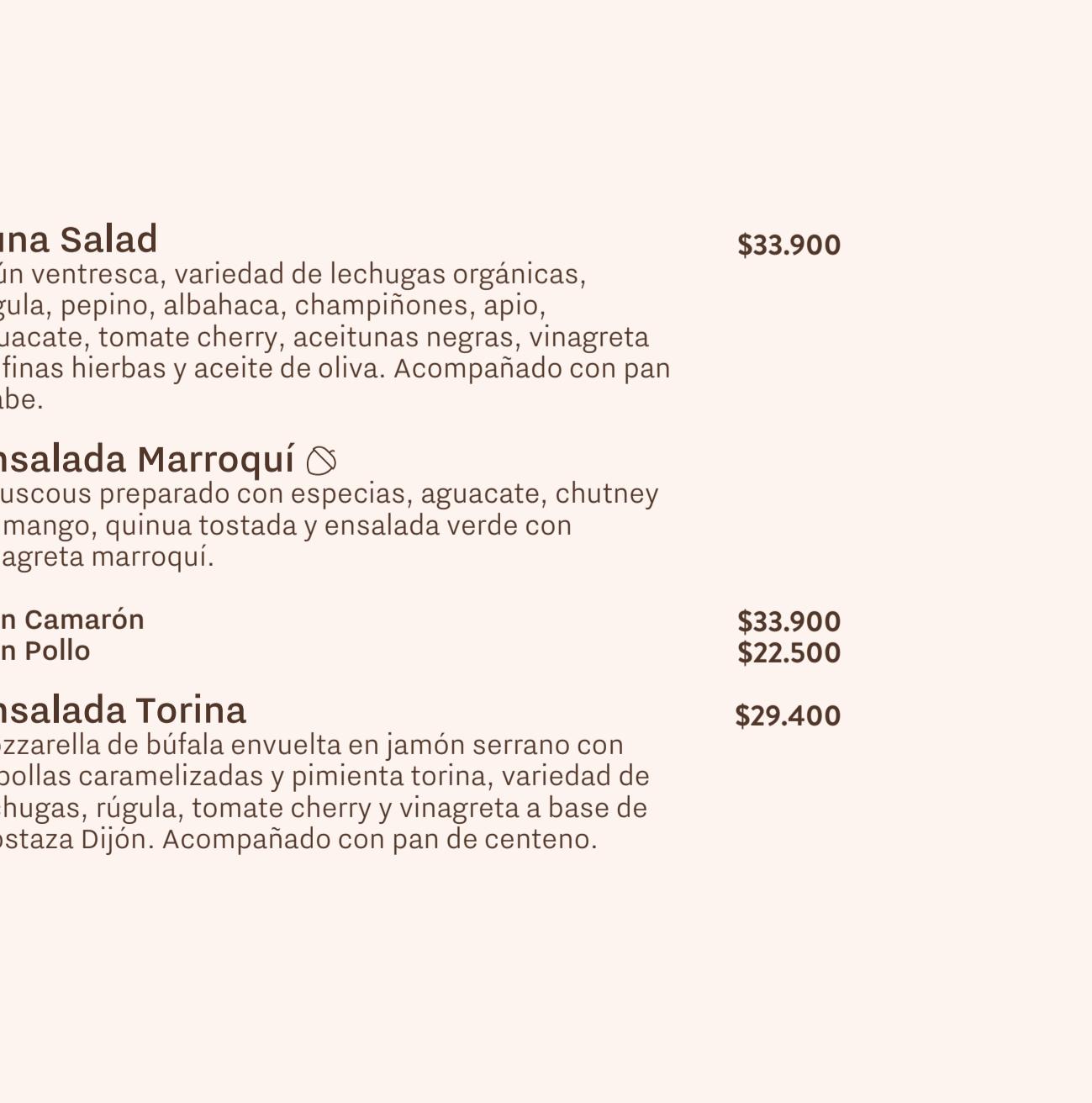
Pita Siciliana



Pita de Pollo

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 ajonjoli y albahaca, variedad de lechugas orgánicas, rúcula, apio, champiñones, pimentón, tomate cherry, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	
Ensalada Valparaíso	\$34.900
Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinua negra, kale con queso parmesano y grana padano, picadillo de tomate, aguacate y vinagreta árabe.	
Ensalada Montes de María ☺	\$19.400
Frijolitos rojos de temporadacultivados en los Montes de María, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúcula, mix de lechugas y lentejas tostadas.	



Ensalada Marroquí



Ensalada Montes de María

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.

Tuna Salad \$33.900

Atún ventresca, variedad de lechugas orgánicas, rúcula, pepino, albahaca, champiñones, apio, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras, vinagreta de finas hierbas y aceite de oliva. Acompañado con pan árabe.

Ensalada Marroquí \$33.900

Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde con vinagreta marroquí.

Con Camarón \$22.500

Con Pollo \$29.400

Ensalada Torina \$33.900

Mozzarella de búfala envuelta en jamón serrano con cebollas caramelizadas y pimienta torina, variedad de lechugas, rúcula, tomate cherry y vinagreta a base de mostaza Dijón. Acompañado con pan de centeno.

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



Moka Moka

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

CAFÉ Y PLACER

Moka Moka	\$11.900
Frozen Caramelo	\$11.800
Frozen Cappuccino	\$10.700

BEBIDAS

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

VINOS

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

Productos sujetos a disponibilidad*

⊗ CONTIENE NUECES / MANÍ ⊖ VEGETARIANO ⊖ VEGANO

SE PROHÍBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD

POSTRES



Crepe MontBlanc

WAFFLES

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



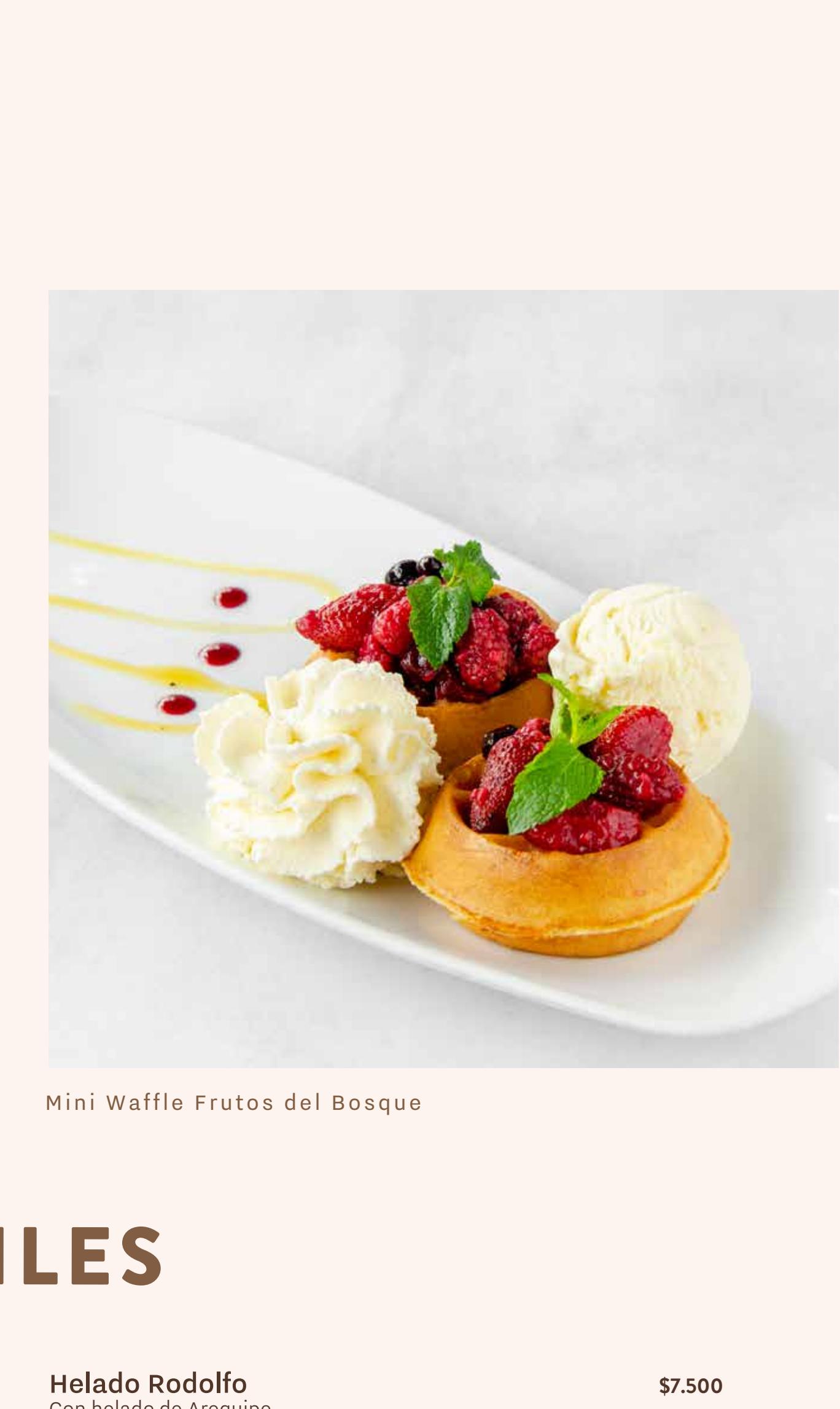
Waffle Arequipe

MINI WAFFLES

Arequipe	\$9.900
Con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Frutos del Bosque	\$9.900
Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Nutella®	\$12.300
Con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Chocolate	\$9.900
Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.	
Mantequilla y Syrup	\$7.500
Miel de Abejas	\$7.500
Con mantequilla y miel pura de abejas.	
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.	

CREPES DULCES

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



Waffle Frutos del Bosque

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



Mini Waffle Frutos del Bosque

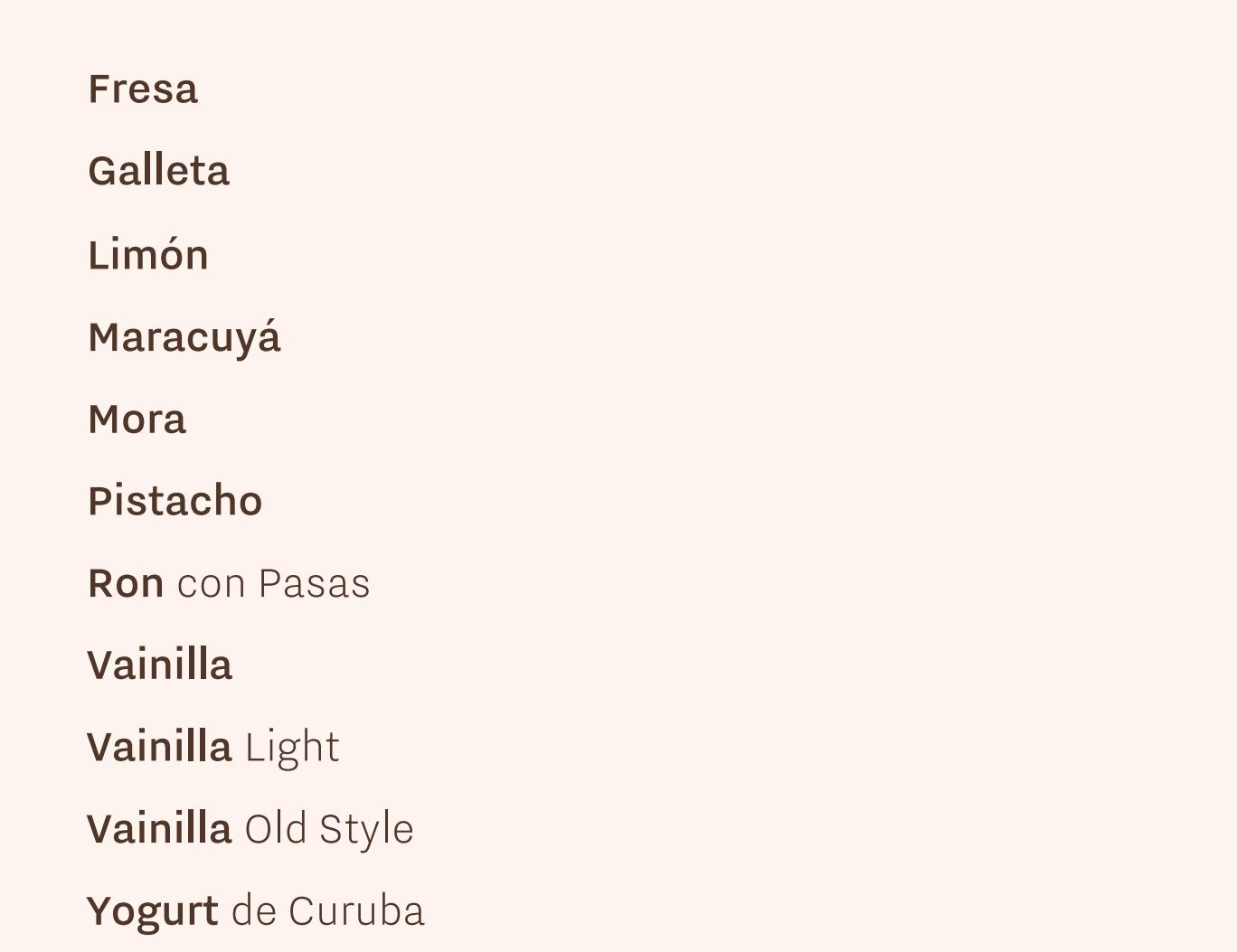
HELADOS INFANTILES

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

Helado Rodolfo	\$7.500
Con helado de Arequipe.	



Copa Limeña



Merengue Glazé

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	

Vainilla Vegano

Limonada de Coco



Tarta de Chocolate Fudge

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

Copa Dulce Encanto | \$10.200 |

Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufino de chocolate y crujiente galleta de encaje.

Filosofía Acaramelada | \$8.900 |

Helado de Vainilla y Caramelo, tajadas de banano, crocantes y crujientes macadamias y almendras se unen para darle sentido y sabor a la vida.

Tiramisú | \$11.900 |

Composición italiana de helado de Vainilla Old Style, bizcochuelo bañado con cóñiac, entonado con salsa inglesa, chocolate y de café.

Helado Arte-Sano Litro y Medio | \$34.900 |

Helado Arte-Sano 800ml | \$24.900 |

Helado Arte-Sano 800ml Vegano | \$34.900 |

Malteada | \$11.500 |

Conos x10 Unidades | \$8.400 |

Conos x4 Unidades | \$6.300 |



Merengue Glazé



Copas sujetos a disponibilidad*

⊗ CONTIENE NUECES / MANI ⊗ VEGETARIANO ⊗ VEGANO

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

HELADOS VEGANOS

EN LECHE VEGETAL*

Golden Latte

Cacao Nibs Crunch

Vainilla Vegano

Limonada de Coco

Productos sujetos a disponibilidad*

⊗ CONTIENE NUECES / MANI ⊗ VEGETARI

Nuestra Magia en tu Cocina

CREPES EN CASA



Sabores frescos

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
Perfecta mezcla de vinagre balsámico, aceite de oliva y miel.	
Vinagreta Oriental	\$ 14.900

Mezcla de vinagres, mostaza y un toque agrodulce.

Vinagreta Mostaza	\$ 17.900
Vinagreta donde la mostaza es protagonista. ¡Usala para acompañar lo que mas te guste!	

¡Usala para acompañar lo que mas te guste!

Sopas

500ml

1lt

Covachía	\$ 9.300	\$ 14.300
Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600

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

Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Cebolla	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600

Covachía	\$ 9.300	\$ 14.300
Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600

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

Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Cebolla	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600

Covachía	\$ 9.300	\$ 14.300
Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600

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

Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Cebolla	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600

Covachía	\$ 9.300	\$ 14.300
Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600

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

Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Cebolla	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600

Covachía	\$ 9.300	\$ 14.300
Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600

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

Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Cebolla	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600

Covachía	\$ 9.300	\$ 14.300
Ají amarillo	\$ 9.300	\$ 14.300
Espinaca	\$ 9.300	\$ 14.300
Ahuyama	\$ 9.300	\$ 14.300
Lentejas	\$ 14.300	\$ 25.600