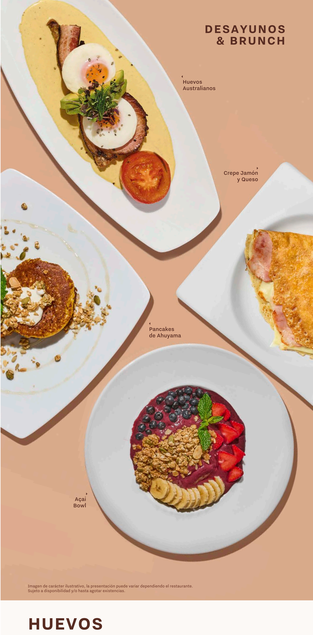

HUEVOS

Poché — **$14.000**
VEGETARIANO
Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles®.

Benedictine — **$27.200**
Sobre un muffin inglés con lomo ahumado de cerdo y salsa Crepes & Waffles®.

Rancheros — **$22.600**
Huevos con cebolla, lomo ahumado de cerdo, salsa de tomate y queso parmesano.

Australianos — **$31.300**
Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate, tomate asado y salsa poché, todo sobre una tostada de pan artesanal.

Crepes & Waffles® — **$18.800**
VEGETARIANO
Crepe con huevos revueltos y cebollina a la crema sobre un fondo de salsa de queso.

Rosarito — **$30.300**
LIGERAMENTE PICANTE
Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México.

CREPES

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

Sensación Colombia — **$30.300**
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".

Jamón y Queso — **$20.900**

Queso — **$14.900**
VEGETARIANO

Parisien — **$26.100**
Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.

Bretonne — **$27.200**
Típica crepe francesa de lomo ahumado de cerdo, queso y huevo.

Crespolinis — **$24.000**
Crepe con huevos revueltos, lomo ahumado de cerdo, queso y salsa primavera.

WAFFLES

Mantequilla y Syrup o Miel — **$11.800**
VEGETARIANO
Pídelos también con :
Huevo Frito y Tocineta — **$19.800**
Huevo Frito y Salchichas — **$19.300**

Waffle D'Choclo — **$17.300**
VEGETARIANO
Waffle de maiz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.

MINI **WAFFLES**

Mini Waffle D'Yuca — **$9.300**
VEGETARIANO
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

Pídelo con doble Mini Waffles — **$16.700**

MENÚ **INFANTIL**

Waffle Mickey con:
Syrup, Salchichitas y Huevo Frito — **$16.500**
Syrup, Tocineta y Huevo Frito — **$16.500**

+ OPCIONES

Timbal de Frutas Frescas — **$10.400**
VEGANO
Refrescante combinación de mango, sandía y naranja.

Açaí Bowl — **$23.600**
VEGANO · CONTIENE NUECES
Açaí con arándanos, fresa, banano y granola.

Pancakes de Ahuyama — **$19.800**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Con yogurt griego, granola y miel.

Nuestros Clásicos Parfaits

Frutos del Bosque — **$20.400**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Copa con granola, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.

Guanábana — **$20.900**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Copa de yogurt griego natural sin azúcar, acompañado de granola y copos de guanábana... Endulza a tu gusto con miel.

PARA CADA **DÍA**

Queso Momposino — **$18.500**
Tradicional y delicioso queso en capas de Mompox para que estires a tu antojo.

JUGOS

Mora — **$9.400**

Mango — **$9.400**

Mandarina — **$10.700**

Fresa — **$10.200**

Guanábana — **$10.200**
Jugo natural en leche.

Naranja — **$10.100**

Frambuesa — **$10.900**

LIMONADAS

Natural — **$8.500**

Hierbabuena — **$8.900**

Mango Biche — **$10.500**

Coco — **$12.200**

BATIDOS

Piña, Jengibre y Hierbabuena — **$10.500**

Alegría — **$11.800**
Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.

Bienestar — **$11.800**
Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.

OTRAS **BEBIDAS**

Agua Siembra® con o sin Gas — **$7.900**

Agua Manantial® — **$7.900**

Agua Manantial® con Gas — **$7.600**

Coca-Cola® — **$6.800**
Original o Zero.

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, te pedimos informarnos a nuestro equipo de servicio, haremos todo lo posible para atender tu solicitud. Ten en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescados y mariscos y que no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

Sopa Mexicana con Pollo

Sopa Covarachia

Ensalada de la Barra

ENTRADAS Y SOPAS

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

ENTRADAS

Ensalada de la Barra — **$19.900**
Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.

Ensalada Cesar — **$18.900**

Ensalada de la Barra

Elige tus ingredientes
(Máximo 12)

- ☐ **Apio**
- ☐ **Arveja**
- ☐ **Brócoli**
- ☐ **Champiñones** frescos
- ☐ **Espinaca**
- ☐ **Huevo**
- ☐ **Lechuga**
- ☐ **Maíz** desgranado
- ☐ **Mazorca** baby
- ☐ **Palmito vegetal** del Chocó
- ☐ **Pimentón** rojo
- ☐ **Remolacha**
- ☐ **Tomate** Cherry
- ☐ **Zanahoria** en julianas
- ☐ **Arracacha de Cajamarca** con perejil y crema
- ☐ **Cebolla** encurtida
- ☐ **Ceviche** de chontaduro
- ☐ **Ceviche** de mango
- ☐ **Verduras encurtidas:** cebolla, pimentón y pepino cohombro
- ☐ **Frijolitos rojos de temporada**
- ☐ **Pepinillo** agridulce
- ☐ **Quinoa** con tomates secos
- ☐ **Trigo kamut**
- ☐ **Zukizana:** láminas de zucchini y zanahoria con pesto

Elige tus salsas
(Máximo 2)

- ☐ **Aceite** de Oliva
- ☐ **Salsa** Amarilla
- ☐ **Salsa** Rosada
- ☐ **Vinagre** Mosto de Caña
- ☐ **Vinagreta** Verde

Elige tus complementos
(Máximo 3)

- ☐ **Ajonjolí** tostado
- ☐ **Chips de arracacha** de Cajamarca
- ☐ **Lentejas** crocantes
- ☐ **Semillas** de Girasol
- ☐ **Semillas** de Soya

SOPAS

Soy Otoño — **$12.500**
VEGANO
Explosión de vegetales, tomate, zucchini y zanahoria, con frijolitos rojos cuarentanos.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

Espinaca — **$15.900**
VEGETARIANO
Sopa de espinaca del huerto a tu casa.
Naturalmente deliciosa.

Lentejas — **$16.200**
VEGETARIANO
Con champiñones y Portobellos, lentejas beluga y un ligero toque de especias de la India.

Covarachía — **$16.900**
VEGETARIANO
Sopa donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra, con aguacate, crema agria y cilantro.

Sopa del Sol — **$15.900**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Sopa de zapallo con un toque de queso de cabra y pesto, pan pita y cilantro.

Mexicana con Pollo — **$21.900**
LIGERAMENTE PICANTE
Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate, pollo, pico de gallo y tortilla mexicana.

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, te pedimos informárselo a nuestro equipo de servicio, haremos todo lo posible para atender tu solicitud. Ten en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescados y mariscos y que no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

CREPES
Y WAFFLES DE SAL

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

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

CREPES **CLÁSICOS**

Jamón y Queso — **$20.900**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$25.100**

Pavo, Queso tipo Holandés y Salsa Dijonnaise 🛡 — **$33.500**

Sensación — **$27.200**
Lomo ahumado de cerdo, queso y huevo.
Pídelo también con cebolla y tomate.

Sensación Colombia — **$30.300**
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria
y nuestro tradicional "hogao".

CREPES **VEGETARIANOS**

Champiñones al Ajillo — **$24.000**
Crepe de champiñones en salsa al ajillo con queso.

Romana 🛡 — **$24.000**
Mozzarellina, salsa napolitana con albahaca
y queso parmesano.

Sicilia 🛡 — **$26.700**
Mozzarellina, tomates secos, tomates frescos
y albahaca.

Champiñones, Alcachofa y Queso — **$29.300**

Poblana — **$27.200**
Aguacate, queso, pico de gallo, salsa agria,
lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.

Toscana — **$27.200**
Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa
de champiñones y napolitana.

Normanda — **$28.200**
Champiñones frescos, variedad de quesos
y salsa de champiñones.

Caprino — **$31.300**
CONTIENE NUECES
Champiñones salteados, tomates secos, tomates
frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarellina.

CREPES **DE CARNE**

Boloñesa y Queso — **$24.500**
Puedes pedirlo también con:
Lomo Ahumado de Cerdo — **$28.200**
Champiñones — **$27.200**

Sombrero Vueltiao — **$32.400**
Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre puré
de plátano maduro, acompañada de crema agria,
aguacate y un toque de pico de gallo.

Cochinita Pibil — **$31.100**
Preparación mexicana de cerdo desmechado,
acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate,
lechuga, pico de gallo, cebolla encurtida y crema agria.

Ternera — **$33.100**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$33.400**

Stroganoff — **$39.100**
Julianas de lomo y champiñones en su salsa.

Mexicano — **$30.300**
LIGERAMENTE PICANTE
Boloñesa en salsa mexicana, queso rallado, lechuga,
crema agria, ají y pico de gallo.

Lomito Pimienta — **$40.100**
LIGERAMENTE PICANTE
Julianas de lomo y pimienta del Putumayo en su salsa.

Roastbeef — **$36.600**
LIGERAMENTE PICANTE
Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula,
mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una
fantasía de sabor.

Lomo Árabe — **$43.900**
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor
estilo.

CREPES **DE POLLO**

Pollo y Queso — **$29.300**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$32.400**
Brócoli y Salsa de Queso Parmesano — **$35.300**

Pollo al Curry — **$32.400**

Pollo Chipotle — **$33.500**
LIGERAMENTE PICANTE
Pollo con salsa chipotle, aguacate, pico de gallo, queso,
maíz y crema agria, acompañado de rúgula.

Pollo Rosarito — **$34.400**
LIGERAMENTE PICANTE
Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcos
de aguacate y frijol rojo cuarentano.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

Pollo al Curry al estilo Hindú — **$33.500**
CONTIENE MANÍ
Con maní, uvas pasas y chutney de mango.

Pollo Trufa Mexicano — **$34.500**
Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate
y salsa de queso parmesano.

Pollo Peruano — **$33.500**
CONTIENE NUECES
Típica preparación de aji de gallina limeño,salsa
de aceitunas y aceitunas moradas, rúgula y huevo.

Pollo al Ají Panka — **$34.500**
LIGERAMENTE PICANTE
Pollo con todos los sabores del Perú. Puré de frijol al
cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimentón
y cebolla roja.

Pollo Mexicano — **$34.100**
LIGERAMENTE PICANTE
Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado,
lechuga, crema agria, ají y pico de gallo.

Pollo Thai — **$35.200**
Pechuga de pollo y champiñones Portobello, con una
mezcla de sabores orientales a base de curry
y maracuyá.

CREPES **DE MAR**

Palmitos — **$33.900**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Calamares — **$36.500**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Camarones — **$44.000**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Mar Encocado — **$44.600**
Pulpo, camarones, calamares y langostinos
sobre quinua negra, bañados en salsa de coco
y toques de coco crujiente.

Camarones Rosarito — **$44.900**
LIGERAMENTE PICANTE
En salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate
y frijol rojo cuarentano.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

Salmon Roll — **$44.600**
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema,
mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales
frescos.
Acompañados de ensalada verde.

🛡 *Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional: $7.600*

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, te pedimos informarnos a nuestro equipo de servicio, haremos todo lo posible para atender tu solicitud. Ten en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescados y mariscos y que no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

PITAS
Y PANNE COOK

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

PITAS

Pollo Árabe — **$30.300**
Pechuga de pollo al horno, lechuga, tahini, trocitos de aceitunas y cebollas encurtidas.

Pavo — **$33.500**
Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.

Doble Pocket — **$26.800**
Pan árabe relleno de lomo ahumado de cerdo, salsa dijonnaise y variedad de quesos.

Popeye Pocket — **$25.100**
Pan árabe relleno de espinaca, lomo ahumado de cerdo, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso, acompañado con salsa amarilla y vinagreta verde.

Mozzarella Pocket — **$17.900**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana y albahaca.

Champiñón Pocket — **$30.700**
VEGETARIANO
Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso.

Capresa — **$29.300**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Pan árabe relleno de mozzarellina, tomates frescos y secos, rúgula y pesto.

Siciliana — **$29.300**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.

Vegetariana — **$27.200**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.

Griega — **$29.300**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.

PANNE **COOK**

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

Ternera — **$37.100**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$37.600**

Pollo y Champiñones — **$36.600**
Puedes pedirlo también con:
Queso — **$37.700**

Pollo al Curry — **$37.700**

Stroganoff — **$47.100**
Julianas de lomo y champiñones en su salsa.

Lomito Pimienta — **$47.100**
LIGERAMENTE PICANTE
Julianas de lomo y pimienta del Putumayo en su salsa.

Palmitos — **$37.700**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Calamares — **$42.700**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Camarones — **$48.200**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional: $7.600

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, te pedimos informárselo a nuestro equipo de servicio, haremos todo lo posible para atender tu solicitud. Ten en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescados y mariscos y que no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

Ensalada Marroquí
con Camarones

Ensalada
Torina

Ensalada Cesar
con Salmón

Ensalada
Florentina

ENSALADAS

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

ENSALADAS

Cesar
La clásica ensalada con crutones, tomates cherry y queso parmesano.
Acompañada con pan centeno.
Con Pollo **$31.000**
Con Salmón Ahumado **$44.000**

Florentina **$37.300**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Mozzarellina, variedad de lechugas frescas, albahaca fresca, tomates secos, frescos y cherry, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras y vinagre balsámico.

Thai **$38.000**
Pechuga de pavo con ajonjolí y albahaca, variedad de lechugas frescas, rúgula, apio, champiñones, pimentón, tomate cherry, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.

Mediterránea **$45.000**
CONTIENE NUECES
Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas frescas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagreta balsámica y cebollas crocantes.

Marroquí
CONTIENE MANÍ
Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde con vinagreta marroquí.
Con Camarón **$45.000**
Con Pollo **$30.700**

Tuna Salad **$42.900**
Atún ventresca, variedad de lechugas frescas, rúgula, pepino, albahaca, champiñones, apio, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras y vinagreta de finas hierbas.
Acompañado con pan árabe.

Valparaíso **$45.000**
Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinua negra, kale con queso parmesano y Grana Padano, picadillo de tomate, aguacate y vinagreta árabe.

Torina **$40.400**
Mozzarellina envuelta en jamón serrano con cebollas caramelizadas y pimienta, variedad de lechugas, rúgula, tomate cherry y vinagreta a base de mostaza Dijón.

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, te pedimos informárselo a nuestro equipo de servicio, haremos todo lo posible para atender tu solicitud. Ten en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescados y mariscos y que no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

BEBIDAS

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

JUGOS

Mora	$9.400
Mango	$9.400
Mandarina	$10.700
Fresa	$10.200
Guanábana Jugo natural en leche.	$10.200
Feijoa	$8.300
Durazno	$9.900
Frambuesa	$10.900

LIMONADAS

Natural	$8.500
Limón Mandarino	$8.900
Hierbabuena	$8.900
Mango Biche	$10.500
Coco	$12.200

BATIDOS

Piña, Jengibre y Hierbabuena	$10.500
Alegría Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	$11.800
Bienestar Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	$11.800

OTRAS **BEBIDAS**

Agua Manantial®	$7.900
Agua Manantial® con Gas	$7.600
Gaseosas Coca-Cola® original, Coca-Cola® zero, Sprite® o Kola Roman®.	$6.800

CERVEZAS

Club Colombia	$11.400
Stella Artois	$14.200

VINOS

Vino AMORETINTO - Tinto Cepa: Merlot | Origen: Chile	
Media Botella	$71.900
Botella	$115.000
Vino AMORETINTO - Blanco Cepa: Gewurstraminier | Origen: Chile	
Media Botella	$71.900
Botella	$115.000
Vino Prosecco Cepa: Glera | Origen: Italia	
Media Botella	$87.000
Botella	$124.400

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, te pedimos informárselo a nuestro equipo de servicio; haremos todo lo posible para atender tu solicitud. Ten en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescados y mariscos y que no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

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

CREPES, WAFFLES, COPAS Y HELADOS

Pregunte a su mesonero por la disponibilidad de nuestros sabores de helados y sorbetes.
Todos nuestros productos son elaborados con leche Nutrilait.
Nuestros productos son libres de gluten.

CREPES DULCES

Nutella® (CONTENIDO NUEZ) — **$17.700**
Crepe de Nutella® con crema chantilly.
Pídalo también con:
Fresas — **$18.500**
Banano — **$19.500**

Chocolate Fondue — **$15.500**
Crepe con fresas y banano, helado de vainilla, crema chantilly y chocolate.

Baby Doll (CONTENIDO NUEZ) — **$16.400**
Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.

Mont Blanc — **$18.700**
Crepe con chocolate blanco, fresas y crema chantilly.

Cleopatra — **$15.300**
Crepe con tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de uva e ingleza.

WAFFLES DE DULCE

Mantequilla y Syrup o Miel — **$11.800**

Sencillo con Crema Chantilly — **$14.900**
Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, caramelo, agrás o crema de limón.

Sencillo con helado — **$16.400**
Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, caramelo, agrás o crema de limón.

Especial — **$18.800**
Con helado y crema chantilly. Escoge tres o cuatro salsas diferentes: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, frutos del bosque, caramelo, jagrás o crema de limón.

Arequipe — **$15.300**
Con salsa de arequipe, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.

Arequipe y Banano — **$15.600**
Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de vainilla y Arequipe con crema chantilly.

Nutella® (CONTENIDO NUEZ) — **$18.500**
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

Nutella® y Banano (CONTENIDO NUEZ) — **$18.800**
Tajadas de banano fresco, helado Old Style y crema chantilly.

Frutos del Bosque — **$16.400**
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

MINI WAFFLES DE DULCE

Mantequilla y Syrup o Miel — **$11.800**

Arequipe — **$15.300**
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

Chocolate — **$15.300**
Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.

Nutella® (CONTENIDO NUEZ) — **$18.500**
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

Frutos del Bosque — **$16.400**
Frutos del bosque con helado de Vainilla y crema chantilly.
(CONTENIDO NUEZ)

WAFFLES DE SAL

Waffle D'Choclo — **$17.300**
Waffle de maíz relleno de queso, con queso Toerosa y suero costeño.

Mini Waffle D'Yuca (CONTENIDO LECHE) — **$9.300**
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

Pídalo con doble Mini Waffles — **$16.700**

GOFRES

Nutella® (CONTENIDO NUEZ) — **$18.800**

Especial — **$19.600**
Con helado y crema chantilly. Escoge dos salsas diferentes: arequipe, chocolate, Nutella®, frutos del bosque.

Chocolate — **$14.800**

Arequipe — **$15.300**

Chocolate Blanco — **$15.100**

Caramelo — **$9.400**

Frutos del Bosque — **$15.300**

Mantequilla y Syrup — **$10.400**

COPAS GOURMET

Copa Limeña — **$17.600**
Helado de Vainilla con salsa de arequipe, frutos del bosque, merengue, copos de guanábana y crema chantilly.

GLASÉS DECO

Banana Split (CONTENIDO NUEZ) — **$18.400**
Clásica combinación helada de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, banano, salsa de chocolate y arequipe.

AMANTES DEL CHOCOLATE

Tarta de Chocolate y Fudge (CONTENIDO NUEZ, LECHE) — **$16.300**
Fusión de helado de Chocolate y Coffee Toffee con fudge de chocolate, en una base de derretidos tostados y crocante italiano.

Vainilla Hot Chocolate (CONTENIDO NUEZ) — **$16.200**
Helado Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que le darás gusto a tu gusto

Capri — **$12.800**
Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe, uva y crema chantilly

ITALIANOS

Tiramisú — **$15.700**
Composición italiana de helado de Old Style, bizcochuelo bañado con cognac, entonado con salsas inglesa, chocolate y de café.

Vesubio (CONTENIDO NUEZ, LECHE) — **$12.600**
Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly.

Capri — **$12.800**
Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe, uva y crema chantilly

DELIZZIA

Capricho de Maracuyá — **$16.600**
Helado de Yogurt de Maracuyá con cuollo de maracuyá, fresas, melocotones, galleta de mantequilla y el crujiente de la galleta de crouge.

Tentación (CONTENIDO NUEZ, LECHE) — **$17.900**
Bizcochuelo bañado con un toque de licor que exalta el sabor del helado de Vainilla, Coffee Toffee y Chocolate. Combina sutilmente con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.

Festival (CONTENIDO NUEZ, LECHE) — **$24.000**
Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Maracuyá, Limón y Vainilla, con trocitos de banano, fresas frescas, salsa de uva y crema chantilly.

Filosofía Acaramelada (CONTENIDO NUEZ, LECHE) — **$12.500**
Donde el helado de Vainilla en crocante de macadamias y almendras, las tajadas de banano y la salsa de caramelo, un sabor para dar sentido y saborear la vida.

Merengue Glacé (CONTENIDO NUEZ) — **$17.300**
Merengue y helado de Vainilla, juegan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.

Copa Melocotón — **$16.400**
Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, cuollo de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de crouge.

COPAS Y COPAS

Banana Royal — **$15.600**
Alucinante mezcla de helado de Vainilla y Chocolate con tajadas de fresa, banano, salsa de chocolate caliente, crujiente galleta de encaje y crema chantilly.

Suprema (CONTENIDO NUEZ) — **$16.600**
Helado de Vainilla y tajaditas de banano entre crema chantilly, bañadas con salsa de chocolate y arequipe, mini cono de galleta y nueces.

Dama Blanca (CONTENIDO NUEZ) — **$12.500**
Helado de Vainilla y Chocolate acompañado con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.

Alaska — **$16.700**
Profiterol con salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.

Brownie — **$14.200**
Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.

Dulce Encanto (CONTENIDO NUEZ) — **$16.600**
Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufino de chocolate y crujiente galleta de encaje.

HELADOS DE TEMPORADA

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

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

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

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

Vainilla Chocoalmond 470ml (CONTENIDO NUEZ) — **$24.000**
Helado de Vainilla con almendras tostadas y fudge de chocolate.

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

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

INFANTILES

Helado Piggy — **$10.300**
Con helado de Chicle.

Santy — **$10.300**
Pingüino con helado de Vainilla.

SABORES DE HELADO

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

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tiene alguna alergia alimentaria, sensibilidad o intolerancia, no dudemos en informarnos. Si padece intolerancia a lactosa, le ofrecemos helados veganos. Si padece celiacos, le ofrecemos helados libres de gluten. Si padece alergia a los frutos secos, le ofrecemos helados libres de nueces y helados libres de nueces y almendras. Si padece alergia a los cítricos, le ofrecemos helados libres de cítricos.