

Huevos •
Rosarito



Desayuno & Brunch

Huevos

Poché <small>VEGETARIANO</small>	\$12.200
Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.	
Benedictine	\$24.700
Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa Crepes & Waffles.	
Rancheros	\$19.900
Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y queso parmesano.	
Australianos	\$29.900
Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	
Tulum <small>VEGETARIANO</small> <small>LIGERAMENTE PICANTE</small>	\$19.200
Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana.	
Crepes & Waffles	\$17.900
Crepes con huevos revueltos y cebollina a la crema sobre un fondo de salsa de queso.	
Rosarito <small>LIGERAMENTE PICANTE</small>	\$26.900
Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México.	

Crepe •
Sensación
Colombia



Crepes

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

CONTIENE NUECES

Sensación Colombia	\$26.900
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	
Jamón y Queso	\$19.900
Parisien	\$22.800
Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.	
French Connection	\$20.800
Crepe con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	
Bretonne	\$22.900
Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.	
Crespolinis	\$20.800
Crepe con huevos revueltos, jamón ahumado, queso y salsa primavera.	

Waffle •
D'Choclo



Waffles

Mantequilla y Syrup o Miel <small>VEGETARIANO</small>	\$9.900
Mantequilla, Syrup y Huevo Frito <small>VEGETARIANO</small>	\$16.500
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta	\$18.500
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas	\$18.500
Waffle D'Choclo <small>VEGETARIANO</small>	\$15.400
Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.	

Mini Waffles

Mini Waffle D'Yuca <small>VEGETARIANO</small>	\$8.900
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	
Doble (dos mini waffles)	\$15.300

Menú Infantil

Waffle infantil con:

Mantequilla y Syrup o Miel	\$10.500
Syrup, Salchichitas y Huevo Frito	\$15.600
Syrup, Tocineta y Huevo Frito	\$15.600



• Pancake de
Ahuayama



• Açai •
Bowl

Más Opciones

Timbal de Frutas Frescas <small>VEGANO</small>	\$9.900
Refrescante combinación de mango, sandía y naranja.	
Açaí Bowl <small>VEGANO</small> <small>CONTIENE NUECES</small>	\$20.900
Açaí con arándanos, fresa, banano y granola.	
Pancake de Ahuyama <small>VEGETARIANO</small> <small>CONTIENE NUECES</small>	\$17.500
Con yogurt griego, granola y miel.	

Nuestros Clásicos Parfaits

Frutos del Bosque <small>VEGETARIANO</small> <small>CONTIENE NUECES</small>	\$19.500
Copa con granola, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.	
Guanábana <small>VEGETARIANO</small> <small>CONTIENE NUECES</small>	\$19.500
Copa de yogurt semidescremado natural sin azúcar, acompañado de granola y copos de guanábana... Endulza a tu gusto con miel.	

Adiciones

Queso Momposino	\$16.900
Tradicional y delicioso queso en capas de Mompox para que estires a tu antojo.	

Limonada •
de Coco



• Jugo de
Mandarina



Limonada •
Hierbabuena



• Batido
Alegría



Jugos

Mora	\$7.900
Mango	\$7.900
Mandarina	\$9.900
Fresa	\$8.300
Guanábana Jugo natural en leche.	\$8.900
Feijoa	\$7.500
Durazno	\$9.200
Uva	\$9.500
Frambuesa	\$10.400
Naranja	\$9.900
Naranja - Zanahoria	\$9.500

Batidos

Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$9.800
Alegría Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	\$10.500
Bienestar Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	\$10.500
Elixir Guanábana y Lychee.	\$13.200

Limonadas

Natural	\$6.700
Hierbabuena	\$7.900
Mango Biche	\$9.500
Coco	\$11.300

Otras Bebidas

Agua Siembra®	\$7.200
Agua Siembra® con Gas	\$7.200
Agua Manantial®	\$6.800
Agua Manantial® con Gas	\$6.800
Coca Cola® Original o Zero.	\$6.200
Schweppes Ginger®	\$6.200

Productos sujetos a disponibilidad.

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

Sopa •
 Lentejas



Entradas y Sopas

Entradas

Ensalada de la Barra **\$17.900**
 Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.

Ensalada Cesar **\$17.200**
 La clásica ensalada con crutones, tomates cherry y queso Parmesano. Acompañada de pan de centeno.

Sopa

Espinaca **\$14.500**
 VEGETARIANO
 Sopa de espinaca del huerto a tu casa. Naturalmente deliciosa.

Lentejas **\$14.500**
 VEGETARIANO
 Con champiñones y Portobellos, lentejas beluga y un ligero toque de especias de la India.

Covarachía **\$15.600**
 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 **\$14.500**
 VEGETARIANO CONTIENE NUECES
 Sopa de zapallo con un toque de queso de cabra y pesto, pan pita y cilantro.

Mexicana con Pollo **\$19.900**
 LIGERAMENTE PICANTE
 Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate, pollo, pico de gallo y tortilla mexicana.



Ensalada •
 de la
 Barra

Ensalada de la Barra \$17.900

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"/> Fríjolitos rojos de temporada |
| <input type="checkbox"/> Maíz desgranado | <input type="checkbox"/> Pepinillo agri dulce |
| <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.

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

Crepe • Camarones Rosarito



Crepes de Sal

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

CONTIENE NUECES

Crepes

Crepes de Pollo

Pollo y Queso	\$26.900
Pollo, Queso y Champiñones	\$29.900
Pollo, Brócoli y Queso	\$32.900
Pollo Chipotle	\$30.600
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small> Pollo con salsa chipotle, aguacate, pico de gallo, queso, maíz y crema agria, acompañado de rúgula.	
Pollo en Salsa Verde Mexicana	\$31.500
Salsa de tomatillo verde con pollo, queso, crema agria, pimentón asado y cilantro.	
Pollo Rosarito	\$30.800
<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	\$30.300
Pollo al Curry al estilo Hindú	\$31.300
<small>CONTIENE MANÍ</small> Con maní, uvas pasas y chutney de mango.	
Pollo Trufa Mexicano	\$32.000
Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso.	
Pollo Peruano	\$30.700
<small>CONTIENE NUECES</small> Típica preparación de aji de gallina limeño, salsa de aceitunas y aceitunas moradas, rúgula y huevo.	
Pollo Mexicano	\$30.300
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small> Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria, aji y pico de gallo.	
Pollo Thai	\$31.500
Pechuga de pollo y champiñones Portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	
Pollo Ají Panka	\$31.800
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small> Crepe de pollo con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimentón y cebolla roja.	

Crepe • Cochinita Pibil



Crepes de Carne

Boloñesa y Queso	\$21.900
Boloñesa, Jamón y Queso	\$23.900
Boloñesa, Queso y Champiñones	\$26.200
Sombrero Vueltaio	\$29.200
Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	
Cochinita Pibil	\$27.500
Preparación mexicana de cerdo desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate, lechuga, pico de gallo, cebolla encurtida y crema agria.	
Ternera	\$29.300
Ternera y Champiñones	\$29.600
Stroganoff	\$34.800
Mexicano	\$27.900
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small> Boloñesa en salsa mexicana, queso rallado, lechuga, crema agria, aji y pico de gallo.	
Lomito Pimienta	\$35.200
Roastbeef	\$33.200
<small>LIGERAMENTE PICANTE</small> Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor.	
Lomo Árabe	\$39.900
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	

Crepe • Salmon Roll



Crepes de Mar

Palmitos	\$30.900
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Calamares	\$34.900
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Camarones	\$39.500
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	
Mar Encocado	\$40.700
Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinua negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.	
Camarones Rosarito	\$40.700
<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	\$40.300
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos. Acompañados de ensalada verde.	
Zeus	\$41.300
Flores de salmón ahumado sobre un crepe con aguacate rústico, chucrut de cebollas, crema agria, aceitunas moradas y germinados.	
Salmón Ahumado	\$40.300
Crepe con crema agria, queso crema y cebollina, acompañado de lechugas y vinagreta de finas hierbas.	

Crepe • Sensación Colombia



Crepes Clásicos

Jamón y Queso	\$19.900
Jamón, Queso y Champiñones	\$23.900
Pavo, Queso tipo Holandés y Salsa Dijonnaise 🍷	\$29.500
Sensación	\$23.900
Jamón ahumado, queso y huevo. <i>(Pídelo también con cebolla y tomate).</i>	
Sensación Colombia	\$26.900
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	
French Connection	\$20.800
Jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	

Crepe • Caprino



Crepes Vegetarianos

Champiñones al Ajillo	\$21.900
Crepe de champiñones en salsa ajillo con queso.	
Romana 🍷	\$21.300
Mozzarellina, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.	
Sicilia 🍷	\$23.900
Mozzarellina, tomates secos, tomates frescos y albahaca.	
Champiñones, Alcachofa y Queso	\$27.500
Poblana	\$24.300
Aguacate, queso, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.	
Toscana	\$24.200
Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa de champiñones y napolitana.	
Normanda	\$24.900
Champiñones frescos, variedad de quesos y salsa de champiñones.	
Caprino	\$28.400
<small>CONTIENE NUECES</small> Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarellina.	
Montes de María	\$26.800
<small>CONTIENE NUECES / MANÍ</small> Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula y lentejas tostadas. <i>*Frijol de temporada, origen Montes de María.</i>	

🍷 Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional \$6.400

Productos sujetos a disponibilidad.

Panne Cook •
 Ternera y
 Champiñones



• Panne Cook
 Camarones
 en salsa de la casa

Panne Cook y Pitas

Panne Cook

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

Ternera	\$33.800
Ternera y Champiñones	\$34.300
Pollo, Queso y Champiñones	\$33.800
Pollo, Champiñones y Espárragos	\$33.800
Pollo al Curry	\$34.300
Stroganoff	\$42.300
Lomito Pimienta	\$42.300
Palmitos Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$34.200
Calamares Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$37.900
Camarones Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$42.900

Pita •
 Vegetariana



Pitas

Pollo Árabe Pechuga de pollo al horno, lechuga, tahini, trocitos de aceitunas y cebollas encurtidas.	\$25.900
Pavo 🍷 Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.	\$29.400
Doble Pocket Pan árabe relleno de jamón ahumado, salsa dijonnaise y variedad de quesos.	\$23.900
Popeye Pocket Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso, acompañado con salsa amarilla y vinagreta verde.	\$21.900
Tuna Pocket 🍷 Pan árabe relleno de atún con champiñones, lechuga, gratinado con queso, acompañado con cascotes de tomate fresco y rúgula.	\$29.500
Mozzarella Pocket VEGETARIANO Queso, salsa napolitana y albahaca.	\$15.900
Champiñón Pocket VEGETARIANO Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso.	\$27.500
Capresa VEGETARIANO CONTIENE NUECES Pan árabe relleno de mozzarellina, tomates frescos y secos, rúgula y pesto.	\$26.900
Siciliana VEGETARIANO Queso, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	\$25.800
Vegetariana VEGETARIANO Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	\$24.800
Griega VEGETARIANO Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.	\$26.600

🍷 Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional \$6.400

Productos sujetos a disponibilidad.



Ensalada ·
Mediterránea

Ensaladas y Sabores Veganos

Ensaladas

Cesar

La clásica con crutones, tomates cherry y queso parmesano. Acompañada con pan centeno.

Con Pollo

\$28.300

Con Salmón Ahumado

\$40.400

Florentina

VEGETARIANO CONTIENE NUECES

\$33.900

Mozzarellina, variedad de lechugas frescas, albahaca fresca, tomates secos, frescos y cherry, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras y vinagre balsámico.

Thai

\$34.500

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

Mediterránea

CONTIENE NUECES

\$40.800

Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas frescas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.

Montes de María

VEGANO CONTIENE MANÍ

\$27.600

Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula, mix de lechugas y lentejas tostadas.

*Frijol de temporada, origen Montes de María.

Marroquí

CONTIENE MANÍ

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

Con Camarón

\$40.500

Con Pollo

\$28.500

Con Tofu VEGANO

\$25.500

Tuna Salad

\$40.900

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

\$41.200

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

\$36.500

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

Sopa ·
Soy Otoño



Sabores Veganos

Sopa Soy Otoño

\$10.600

Explosión de vegetales con frijolitos.

Crepe Vegan Boloñesa

CONTIENE NUECES

\$20.900

Tofu, espinaca, berenjenas y champiñones, con un toque especial de tahini. Un juego de sabor inolvidable.

Pita en el Bosque

LIGERAMENTE PICANTE CONTIENE NUECES

\$28.900

Pita crujiente con champiñones, shiitake, espinaca, cebollas asadas, queso crema de almendras, peperoncino y un toque de aceite de trufa blanca.

Crepe Montes de María

CONTIENE NUECES / MANÍ

\$26.800

Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula y lentejas tostadas.

*Frijol de temporada, origen Montes de María.

Crepe Sombrero Vueltiao Vegano

CONTIENE NUECES

\$28.800

Nuestra versión vegana, preparada con orellanas, puré de plátano maduro, aguacate, pico de gallo y crema agria de tofu.

Sopa Covarachía

\$15.800

Donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra, con aguacate, crema agria de tofu y cilantro.

Productos sujetos a disponibilidad.

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

CONTIENE NUECES

Limonada •
de Coco

• Jugo de
Mandarina

Limonada •
Hierbabuena

• Batido
Alegría

Bebidas y cafés

Jugos

Mora	\$7.900
Mango	\$7.900
Mandarina	\$9.900
Fresa	\$8.300
Guanábana Jugo natural en leche.	\$8.900
Feijoa	\$7.500
Durazno	\$9.200
Uva	\$9.500
Frambuesa	\$10.400

Limonadas

Natural	\$6.700
Hierbabuena	\$7.900
Mango Biche	\$9.500
Coco	\$11.300

Batidos

Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$9.800
Alegría Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	\$10.500
Bienestar Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	\$10.500
Elixir Guanábana y Lychee.	\$13.200

Otras Bebidas

Agua Siembra®	\$7.200
Agua Siembra® con Gas	\$7.200
Agua Manantial®	\$6.800
Agua Manantial® con Gas	\$6.800
Coca Cola® Original o Zero.	\$6.200
Schweppes Ginger®	\$6.200
Sprite®	\$6.200
Quatro®	\$6.200
Kola Román®	\$6.200
Té Helado Té helado natural.	\$7.500

Cervezas

Coronita	\$9.200
Club Colombia	\$10.200
Stella Artois	\$13.900
Heineken	\$12.900
Cajicá	\$14.500
Trece Pesos IPA Cerveza tipo IPA (India Pale Ale) País de origen: Colombia	\$16.500

Vinos

Vino Tinto - AMORETINTO Cepa: Merlot Origen: Chile	
Media Botella	\$62.600
Botella	\$96.800
Vino Blanco - AMORETINTO Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	
Media Botella	\$62.600
Botella	\$96.800
Vino Prosecco Cepa: Glera Origen: Italia	
Media Botella	\$76.000
Botella	\$103.900

Productos sujetos a disponibilidad.

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



Crepe •
Mont Blanc

Postres

Crepes de Dulce

- Nutella®** \$16.700
CONTIENE NUECES
Crepe de Nutella® con crema chantilly.
- Nutella® y Banano o Fresas** \$17.500
CONTIENE NUECES
Crepe de Nutella® con tajaditas de banano o fresas y crema chantilly.
- Chocolate Fondue** \$14.200
Crepe con fresas y banano, helado de Vainilla, crema chantilly y chocolate.
- Baby Doll** \$15.200
CONTIENE NUECES
Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.
- Mont Blanc** \$16.900
Crepe con chocolate blanco, fresas y crema chantilly.
- Cleopatra** \$13.200
Crepe con tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de uva e inglesa.



Waffle •
Especial

Waffles de Dulce

- Mantequilla y Syrup o Miel** \$9.900
- Sencillo con Crema Chantilly** \$13.500
Pidelo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, caramelo o jalea de guayaba.
- Sencillo con Helado** \$14.600
Pidelo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, caramelo o jalea de guayaba.
- Especial** \$17.500
Con helado y crema chantilly. Escoja tres o cuatro salsas diferentes: arequipe, chocolate, melocotón, inglesa, piña, frutos del bosque, caramelo o jalea de guayaba.
- Arequipe** \$13.900
Con salsa de arequipe, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.
- Arequipe y Banano** \$14.900
Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.
- Nutella®** \$17.600
CONTIENE NUECES
Con helado de Vainilla y crema chantilly.
- Nutella® y Banano** \$17.900
CONTIENE NUECES
Nutella® y tajadas de banano fresco, helado Old Style y crema chantilly.
- Frutos del Bosque** \$14.900
Frutos del bosque con helado de Vainilla y crema chantilly.



Mini Waffle •
Frutos del Bosque

Mini Waffles de Dulce

- Mantequilla y Syrup o Miel** \$9.900
- Arequipe** \$13.900
Con helado de Vainilla y crema chantilly.
- Chocolate** \$13.900
Con helado de Vainilla y crema chantilly.
- Nutella®** \$17.600
CONTIENE NUECES
Con helado de Vainilla y crema chantilly.
- Frutos del Bosque** \$14.900
Frutos Rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.

Waffles de Sal

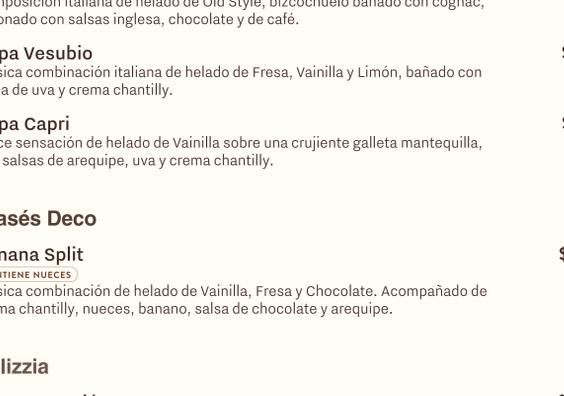
- Waffle D'Choclo** \$15.400
VEGETARIANO
Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.
- Mini Waffle D'Yuca** \$8.900
VEGETARIANO
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.
- Doble (dos mini waffles)** \$15.300



Gofre •
Nutella®

Gofres

- Chocolate Blanco** \$12.200
- Mantequilla y Syrup** \$8.900
- Frutos del Bosque** \$13.200
- Arequipe** \$11.900
- Nutella®** \$15.800
CONTIENE NUECES
- Chocolate** \$11.900
- Especial** \$16.500
Helado de Vainilla y crema chantilly. Escoge dos salsas: arequipe, caramelo, inglesa, chocolate, frutos del bosque o melocotón.
- Caramelo** \$8.500



Copa •
Tentación

Copas y Helados

Amantes del Chocolate

- Copa Vainilla Hot Chocolate** \$14.600
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** \$14.800
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** \$16.500
Helado de Vainilla con salsa de arequipe, frutos del bosque, merengue, copos de guanábana y crema chantilly.

Italianos

- Tiramisú** \$14.800
Composición italiana de helado de Old Style, bizcochuelo bañado con cognac, entonado con salsas inglesa, chocolate y de café.

Copa Vesubio

- Copa Vesubio** \$11.600
Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly.

Copa Capri

- Copa Capri** \$11.200
Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe, uva y crema chantilly.

Glasés Deco

- Banana Split** \$16.900
CONTIENE NUECES
Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, helado, vainilla y arequipe.

Delizzia

- Copa Tentación** \$17.000
CONTIENE NUECES / MANÍ
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

- Copa Merengue Glazé** \$15.900
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

- Capricho de Maracuyá** \$14.900
Helado de Yogurt de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones, fillofeta de mantequilla y el crujiente de la galleta de encaje.

Filosofía Acaramelada

- Filosofía Acaramelada** \$11.300
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

- Copa Festival** \$21.900
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

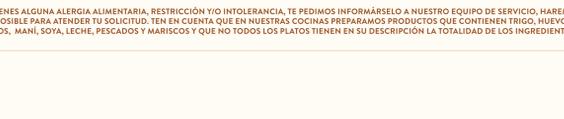
- Copa Melocotón** \$15.800
Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.



Copa •
Festival

Copas y Copas

- Suprema** \$14.800
CONTIENE NUECES
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** \$11.300
CONTIENE NUECES
Helado de Vainilla y Chocolate acompañado con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.
- Alaska** \$14.500
Profiterol con salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.
- Arequipe** \$14.300
Delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe, galleta mantequilla y crema chantilly.
- Brownie** \$13.300
Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.
- Banana Royal** \$13.800
Alucinante mezcla de helado de Vainilla y Chocolate con tajadas de fresa, banano, salsa de chocolate caliente, crujiente galleta de encaje y crema chantilly.
- Dulce Encanto** \$14.600
BIZCOCHUELO
Bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufino de chocolate y crujiente galleta de encaje.



Samy •

• Piggy

Helados infantiles

- Piggy** \$9.500
Con helado de Chicle.
- Samy** \$9.500
Pinguino con helado de Vainilla.

Sabores de Helado

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

Helados veganos

- *Leche vegetal**
- Cacao Nibs Crunch**
- Limónada de Coco**
VEGANANO

Helados

- Helado Arte-sano 800ml** \$29.800
- Helado Arte-sano Litro y Medio** \$42.900
- Helado Arte-sano 800ml Vegano** \$39.800
- Helado Arte-sano Litro y Medio Vegano** \$52.900
- Malteada** \$14.800

Productos sujetos a disponibilidad.

SI TIENES ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA, RESTRICCIÓN Y/O INTOLERANCIA, TE PEDIMOS INFORMARBELO 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.