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

HUEVOS

Poché — **$12.500**
VEGETARIANO
Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles®.

Benedictine — **$23.900**
Sobre un muffin inglés con lomo ahumado de cerdo y salsa Creps & Waffles®.

Rancheros — **$19.500**
Huevos con cebolla, lomo ahumado de cerdo, salsa de tomate y queso parmesano.

Australianos — **$28.900**
Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate, tomate asado y salsa poché, todo sobre una tostada de pan artesanal.

Tulum — **$18.600**
VEGETARIANO | LIGERAMENTE PICANTE
Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, salsa agria, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana.

Crepes & Waffles® — **$16.900**
VEGETARIANO
Crepe con huevos revueltos y cebollina a la crema sobre un fondo de salsa de queso.

Rosarito — **$26.900**
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 — **$26.900**
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".

Jamón y Queso — **$18.900**

Queso — **$13.900**
VEGETARIANO

Parisien — **$22.800**
Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.

French Connection — **$20.400**
Crepe con lomo ahumado de cerdo, queso mozzarella, queso ricotta y syrup.

Bretonne — **$22.900**
Típica crepe francesa de lomo ahumado de cerdo, queso y huevo.

Crespolinis — **$20.800**
Crepe con huevos revueltos, lomo ahumado de cerdo, queso y salsa primavera.

WAFFLES

Mantequilla y Syrup o Miel — **$9.900**
VEGETARIANO
Pídelos también con :
Huevo Frito VEGETARIANO — **$16.200**
Huevo Frito y Tocineta — **$17.900**
Huevo Frito y Salchichas — **$17.900**

Waffle D'Choclo — **$14.900**
VEGETARIANO
Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.

MINI **WAFFLES**

Mini Waffle D´Yuca — **$8.500**
VEGETARIANO
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

Pídelo con doble Mini Waffles — **$14.900**

MENÚ **INFANTIL**

Waffle Mickey con:
Mantequilla y Syrup o Miel VEGETARIANO — **$11.200**
Syrup, Salchichitas y Huevo Frito — **$14.900**
Syrup, Tocineta y Huevo Frito — **$14.900**

+ OPCIONES

Timbal de Frutas Frescas — **$9.500**
VEGANO
Refrescante combinación de mango, sandía y naranja.

Açai Bowl — **$19.800**
VEGANO | CONTIENE NUECES
Açai con arándanos, fresa, banano y granola.

Pancakes de Ahuyama — **$16.900**
VEGETARIANO | CONTIENE NUECES
Con yogurt griego, granola y miel.

Nuestros Clásicos Parfaits

Frutos del Bosque — **$18.900**
VEGETARIANO | CONTIENE NUECES
Copa con granola, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.

Guanábana — **$18.900**
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 — **$16.200**
Tradicional y delicioso queso en capas de Mompox para que estires a tu antojo.

JUGOS

Mora — **$7.800**

Mango — **$7.800**

Mandarina — **$9.700**

Fresa — **$8.100**

Guanábana — **$9.100**
Jugo natural en leche.

Feijoa — **$7.400**

Durazno — **$8.900**

Uva — **$9.400**

Frambuesa — **$9.900**

Naranja — **$9.600**

Naranja - Zanahoria — **$8.900**

LIMONADAS

Natural — **$6.400**

Hierbabuena — **$7.800**

Mango Biche — **$9.400**

Coco — **$10.900**

BATIDOS

Piña, Jengibre y Hierbabuena — **$9.700**

Alegría — **$10.600**
Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.

Bienestar — **$10.600**
Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.

Elixir — **$12.900**
Guanábana y Lychee.

OTRAS **BEBIDAS**

Agua Siembra® con o sin Gas — **$6.900**

Agua Manantial® — **$6.900**

Agua Manantial® con Gas — **$6.500**

Coca-Cola® — **$5.900**
Original o Zero.

Schweppes® Ginger — **$6.500**

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, intolerancia o intolerancia, lo pedimos informándolo a nuestro equipo de servicio, tuteros más lo posible para atender tu solicitud. Ten en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevos, frutos secos, maíz, soja, leche, pescados y marisco y que no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

ENTRADAS Y SOPAS

Imagen de carácter informativo, la presentación puede variar dependiendo el restaurante.
Sujeto a disponibilidad y lo hará saber nuestro mesero.

ENTRADAS

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

Ensalada Cesar **$17.200**

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 **$10.500**
VEGANO
Explosión de vegetales, tomate, zucchini y zanahoria, con fríjolitos rojos cuarentanos.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

Espinaca **$13.900**
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.

Cebolla Gratinada **$14.300**
Sopa de cebolla, con pan y queso gratinado.

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.
Pide nuestra opción vegana

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 **$19.500**
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

Todos nuestros productos están elaborados con **Harina orgánica sin gluten**
(Consulte por disponibilidad)

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

CREPES **CLÁSICOS**

Jamón y Queso — **$18.900**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$22.900**

Pavo, Queso tipo Holandés y Salsa Dijonnaise 🌶 — **$29.800**

Sensación — **$23.900**
Lomo ahumado de cerdo, queso y huevo.
Pídelo también con cebolla y tomate

Sensación Colombia — **$26.900**
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria
y nuestro tradicional "hogao".

French Connection — **$20.400**
Lomo ahumado de cerdo, queso ricotta y syrup.

CREPES **VEGETARIANOS**

Champiñones al Ajillo — **$20.900**
Crepe de champiñones en salsa al ajillo con queso.

Romana 🌶 — **$20.900**
Mozzarellina, salsa napolitana con albahaca
y queso parmesano.

Sicilia 🌶 — **$23.900**
Mozzarellina, tomates secos, tomates frescos
y albahaca.

Champiñones, Alcachofa y Queso — **$26.800**

Napolitano — **$19.900**
Espinaca, queso ricotta y parmesano, salsa napolitana o salsa rossé.

Poblana — **$24.500**
Aguacate, queso, pico de gallo, salsa agria,
lechuga y un delicioso toque mexicano de ají.

Toscana — **$24.500**
Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa de champiñones y napolitana.

Vegan Boloñesa — **$21.500**
(VEGANO) (CONTIENE NUECES)
Tofu, espinaca, berenjenas y champiñones,
con un toque especial de tahini. Un juego de sabor inolvidable.

Montes de María — **$26.800**
(VEGANO) (CONTIENE NUECES / MANÍ)
Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula y lentejas tostadas.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

Sombrero Vueltiao Vegano — **$28.500**
(VEGANO) (CONTIENE NUECES)
Nuestra versión vegana, preparada con orellanas, puré de plátano maduro, aguacate, pico de gallo
y crema agria de tofu.

Normanda — **$24.800**
Champiñones frescos, variedad de quesos
y salsa de champiñones.

Caprino — **$28.600**
(CONTIENE NUECES)
Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarellina.

CREPES **DE CARNE**

Boloñesa y Queso — **$21.900**
Puedes pedirlo también con:
Lomo Ahumado de Cerdo — **$23.900**
Champiñones — **$25.900**

Sombrero Vueltiao — **$29.500**
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 — **$28.900**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$29.600**

Stroganoff — **$33.900**
Julianas de lomo y champiñones en su salsa.

Mexicano — **$26.900**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Boloñesa en salsa mexicana, queso rallado, lechuga,
crema agria, ají y pico de gallo.

Lomito Pimienta — **$34.500**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Julianas de lomo y pimienta del Putumayo en su salsa.

Roastbeef — **$32.600**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula,
mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una
fantasía de sabor.

Lomo Árabe — **$39.600**
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.

CREPES **DE POLLO**

Pollo y Queso — **$25.900**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$28.900**
Brócoli y Salsa de Queso Parmesano — **$31.600**

Pollo al Curry — **$29.800**

Pollo Chipotle — **$30.300**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Pollo con salsa chipotle, aguacate, pico de gallo, queso,
maíz y crema agria, acompañado de rúgula.

Pollo en Salsa Verde Mexicana — **$30.600**
Salsa de tomatillo verde con pollo, queso, crema agria,
pimentón asado y cilantro... ¡Excelente!

Pollo Rosarito — **$29.800**
(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 — **$29.800**
(CONTIENE MANÍ)
Con maní, uvas pasas y chutney de mango.

Pollo Trufa Mexicano — **$31.400**
Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate
y salsa de queso parmesano.

Pollo Peruano — **$29.800**
(CONTIENE NUECES)
Típica preparación de ají de gallina limeño,salsa
de aceitunas y aceitunas moradas, rúgula y huevo.

Pollo al Ají Panka — **$29.800**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Pollo con todos los sabores del Perú. Puré de frijol al
cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimentón
y cebolla roja.

Pollo Mexicano — **$29.900**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado,
lechuga, crema agria, ají y pico de gallo.

Pollo Thai — **$31.400**
Pechuga de pollo y champiñones Portobello, con una
mezcla de sabores orientales a base de curry
y maracuyá.

CREPES **DE MAR**

Palmitos — **$29.900**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Calamares — **$32.500**
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 — **$39.800**
Pulpo, camarones, calamares y langostinos
sobre quinua negra, bañados en salsa de coco
y toques de coco crujiente.

Camarones Rosarito — **$39.800**
(LIGERAMENTE PICANTE)
En salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate
y frijol rojo cuarentano.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

Salmon Roll — **$39.900**
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema,
mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales
frescos.
Acompañados de ensalada verde.

Zeus — **$40.500**
Flores de salmón ahumado sobre un crepe con aguacate
rústico, chucrut de cebollas, crema agria, aceitunas
moradas y germinados.

Salmón Ahumado — **$39.500**
Con crema agria, queso crema y cebollina, acompañado
de lechugas y vinagreta de finas hierbas.

🌶 *Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional: $6.200*

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alergenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, le pedimos informarnos a nuestro equipo de servicio, hacerlos saber lo posible para atender la solicitud. Tan en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen: Gluten, Lácteos, Frutos secos, Huevo, 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 el restaurante.
Sujeto a disponibilidad y/o hasta agotar existencias.

PITAS

Pollo Árabe — **$25.900**
Pechuga de pollo al horno, lechuga, tahini, trocitos de aceitunas y cebollas encurtidas.

Pavo — **$29.800**
Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.

Doble Pocket — **$22.900**
Pan árabe relleno de lomo ahumado de cerdo, salsa dijonnaise y variedad de quesos.

Popeye Pocket — **$21.900**
Pan árabe relleno de espinaca, lomo ahumado de cerdo, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso, acompañado con salsa amarilla y vinagreta verde.

Tuna Pocket — **$27.900**
Pan árabe relleno de atún con champiñones, lechuga, gratinado con queso, acompañado con cascos de tomate fresco y rúgula.

Mozzarella Pocket — **$14.900**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana y albahaca.

Champiñón Pocket — **$26.900**
VEGETARIANO
Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso.

Pita en el Bosque — **$27.900**
VEGANO · CONTIENE NUECES · LIGERAMENTE PICANTE
Pita crujiente con champiñones, shiitake, espinaca, cebollas asadas, queso crema de almendras, peperoncino y un toque de aceite de trufa blanca.

Capresa — **$25.900**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Pan árabe relleno de mozzarellina, tomates frescos y secos, rúgula y pesto.

Ópera — **$26.900**
VEGETARIANO
Mozzarellina, champiñón Portobello, tomates cherry, rúgula y queso parmesano.

Siciliana — **$25.800**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.

Vegetariana — **$23.800**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.

Griega — **$25.900**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.

PANNE **COOK**

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

Ternera — **$32.500**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$32.900**

Pollo y Champiñones — **$32.300**
Puedes pedirlo también con:
Espárragos — **$33.900**
Queso — **$33.900**

Pollo al Curry — **$33.900**

Stroganoff — **$42.500**
Julianas de lomo y champiñones en su salsa.

Lomito Pimienta — **$42.700**
LIGERAMENTE PICANTE
Julianas de lomo y pimienta del Putumayo en su salsa.

Palmitos — **$33.300**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Calamares — **$37.900**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Camarones — **$42.900**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional: $6.200

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.

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 **$27.500**
Con Salmón Ahumado **$39.400**

Florentina **$33.900**
VEGETARIANO CONTIENE NUECES
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 **$39.800**
CONTIENE NUECES
Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas frescas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagreta balsámica y cebollas crocantes.

Montes de María **$27.600**
VEGANO CONTIENE MANÍ
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 **$39.900**
Con Pollo **$28.800**
Con Tofu VEGANO **$25.400**

Tuna Salad **$39.900**
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 **$40.800**
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, variedad de lechugas, rúgula, tomate cherry y vinagreta
a base de mostaza Dijón.

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.

Productos sujetos a disponibilidad.

BEBIDAS

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

JUGOS

Mora	**$7.800**
Mango	**$7.800**
Mandarina	**$9.700**
Fresa	**$8.100**
Guanábana Jugo natural en leche.	**$8.100**
Feijoa	**$7.400**
Durazno	**$8.900**
Uva	**$9.400**
Frambuesa	**$9.900**

LIMONADAS

Natural	**$6.400**
Limón Mandarino	**$7.400**
Hierbabuena	**$7.800**
Mango Biche	**$9.400**
Coco	**$10.900**

BATIDOS

Piña, Jengibre y Hierbabuena	**$9.700**
Alegría Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	**$10.600**
Bienestar Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	**$10.600**
Elixir Guanábana y Lychee.	**$12.900**

OTRAS **BEBIDAS**

Agua Siembra® con o sin Gas	**$6.900**
Agua Manantial®	**$6.900**
Agua Manantial® con Gas	**$6.500**
Gaseosas Coca-Cola® original, Coca-Cola® zero, Sprite® o Kola Roman®.	**$5.900**
Schweppes® Ginger o Soda	**$6.500**
Té Helado Té helado natural.	**$7.200**

CERVEZAS

Coronita	**$8.900**
Club Colombia	**$10.200**
Stella Artois	**$12.900**
Heineken	**$12.400**
Cajicá Miel	**$13.900**
Trece Pesos IPA Cerveza tipo IPA (India Pale Ale) País de origen:Colombia	**$15.900**

VINOS

Vino AMORETINTO - Tinto
Cepa: Merlot | Origen: Chile

Media Botella	**$61.900**
Botella	**$95.600**

Vino AMORETINTO - Blanco
Cepa: Gewurstraminier | Origen: Chile

Media Botella	**$61.900**
Botella	**$95.600**

Vino Prosecco
Cepa: Glera | Origen: Italia

Media Botella	**$76.000**
Botella	**$103.900**

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.

Productos sujetos a disponibilidad.

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

CREPES, WAFFLES, COPAS Y HELADOS

Imagen de Freepik Disclaimer: Los precios incluyen cambio vigente. Disponibilidad al momento de la impresión. Consulte por cambios de último minuto.

CREPES DULCES

Nutella® — $16.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Crepe de Nutella® con crema chantilly.
Pídalo también con:
Fresas — $17.200
Banana — $17.200

Chocolate Fondue — $13.900
Crepe con fresas y banano, helado de Vainilla, crema chantilly y chocolate.

Baby Doll — $14.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Banana fresca, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.

Mont Blanc — $16.500
Crepe con chocolate blanco, fresas y crema chantilly.

Cleopatra — $13.900
Crepe con tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de uva e higuera.

WAFFLES DE DULCE

Mantequilla y Syrup o Miel — $9.900

Sencillo con Crema Chantilly — $13.900
Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, piña, caramelo, jalea de guayaba o salsa de maracuyá.

Sencillo con Helado — $14.800
Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, piña, caramelo, jalea de guayaba o salsa de maracuyá.

Especial — $17.200
Con helado y crema chantilly. Escoge tres o cuatro salsas diferentes: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, piña, frutos del bosque, caramelo, jalea de guayaba o salsa de maracuyá.

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® — $16.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

Nutella® y Banano — $17.600
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Tajadas de banano fresco, helado Old Style y crema chantilly.

Frutos del Bosque — $14.900
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

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 Chocolate o Vainilla y crema chantilly.

Nutella® — $16.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Con helado de Vainilla y crema chantilly.

Frutos del Bosque — $14.900
Frutos del bosque con helado de Vainilla y crema chantilly.
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)

WAFFLES DE SAL

Waffle D'Chocio — $14.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cuernos y suero costeño.

Mini Waffle D' Yuca — $8.500
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

Pídalo con doble Mini Waffles — $14.900

GOFRES

Nutella® — $14.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)

Especial — $18.700
Con helado y crema chantilly. Escoge dos salsas diferentes: arequipe, chocolate, Nutella®, frutos del bosque.

Chocolate — $11.500

Arequipe — $11.400

Chocolate Blanco — $12.500

Caramelo — $8.400

Frutos del Bosque — $14.500

Mantequilla y Syrup — $9.900

COPAS GOURMET

Copa Limeña — $15.900
Helado de Vainilla con salsa de arequipe, frutos del bosque, merengue, copas de guanábana y crema chantilly.

GLASÉS DECO

Banana Split — $17.200
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, banano, salsa de chocolate y arequipe.

AMANTES DEL CHOCOLATE

Tarta de Chocolate y Fudge — $14.300
(CONTENIDO ALCOHÓLICO - NUEZ)
Fusión de helado de Chocolate y Coffee Toffee con fudge de chocolate, en una base de almendras tostadas y crocante caliente.

Vainilla Hot Chocolate — $14.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Helado Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que le darás gusto a tu gusto.

ITALIANOS

Tiramisú — $14.300
Composición italiana de helado de Old Style, bizcochuelo bañado con coqhac, entonado con salsas ingleza, chocolate y de café.

Vesubio — $11.900
Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly.

Capri — $11.900
Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe, uva y crema chantilly

DELIZZIA

Capricho de Maracuyá — $14.900
Helado de Yogurt de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones, galleta de mantequilla y el crujiente de la galleta de oreja.

Tentación — $16.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO - NUEZ)
Bizcochuelo bañado con un toque de licor que evalta el sabor del helado de Vainilla, Coffee Toffee y Chocolate. Combina sutilmente con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.

Festival — $21.900
Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Vainilla y Limón, con salsa de chocolate, con trozitos de banano, fresas, fresas, salsa de uva y crema chantilly.

Filosofía secundaria — $11.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO - NUEZ)
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 saber a la vida.

Merengue Glazé — $15.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Merengue y Helado de Vainilla, jugan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar más placer.

Copa Melocotón — $14.900
Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de oreja.

COPAS Y COPAS

Banana Royal — $13.900
Blanquete mezcla de helado de Vainilla y Chocolate con tajadas de fresa, banano, salsa de chocolate caliente, crujiente galleta de oreja y crema chantilly.

Supreme — $14.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
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 — $11.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Helado de Vainilla y Chocolate acompañado con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.

Arequipe — $13.900
Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe, galleta de mantequilla y crema chantilly.

Alaska — $14.900
Profiterol con salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.

Brownie — $12.900
Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.

Dulce Encanto — $14.900
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)
Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufino de chocolate y crujiente galleta de oreja.

HELADOS DE TEMPORADA

Disponibilidad de sabores por temporada (consulte disponibilidad con anticipación en sitio)

Dulce de Leche 470ml (NUEVO) — $39.000
Helado de Dulce de Leche argentino con stracciatella.

Maracuyá Stracciatella 470ml (NUEVO) — $28.500
Nuestro helado Pasión Tropical. Helado de Maracuyá en agua con trozos de chocolate oscuro y vetas de maracuyá.

Yogurt de Guayaba 470ml (NUEVO) — $22.000
Helado de Yogurt con vetas de guayaba.

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

Lulada 470ml (NUEVO) — $20.500
Helado de Lulo en agua.

Yogurt Griego con Amarena (NUEVO) — $26.000
Helado de Yogurt Griego con cerezas amarenas italianas.

INFANTILES

Helado Piggy — $9.600
Con helado de Chicle.

Samy — $9.600
Pingüino con helado de Vainilla.

SABORES DE HELADO

Almendra
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)

Arequipe

Avellana
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)

Brownie

Cheesecake de Limón

Chicle

Choco Rochelle
(CONTENIDO ALCOHÓLICO - NUEZ)

Chocolate

Chocolate Light

Cocado

Coffee Toffee
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)

Crocante
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)

Dulce Tumaco

Fresa

Helados Veganos
Leche vegetal

Cacao Nibs Crunch
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)

Limonada de Coco

Fresas Light

Galleta

Limón
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)

Maracuyá
(NUEZ)

Mora
(NUEZ)

Pistacho
(CONTENIDO ALCOHÓLICO)

Ron con Pasas

Vainilla

Vainilla Light

Old Style

Yogurt de Curuba

Yogurt de Frutos Rojos

Yogurt de Maracuyá

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alérgenos: Si tiene alguna alergia alimenticia, intolerancia o sensibilidad, por favor, informe a nuestro personal de servicio. Nuestro menú incluye productos que pueden contener o estar en contacto con cacahuetes, frutos secos, leche, huevos, soja, apio, mostaza, sésamo, pescado, marisco, moluscos, sulfitos y cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut). Si tiene alergia a los frutos secos, por favor, consulte a nuestro personal de servicio.

Nuestra Magia en tu Cocina

CREPES EN CASA

Crepes en Casa
amor por el sabor, amor por lo fresco.

Sabores frescos

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 VEGETARIANO Perfecta mezcla de vinagre balsámico, aceite de oliva y miel.	$23.300
Vinagreta Oriental VEGETARIANO Mezcla de vinagres, mostaza y un toque agridulce.	$23.300
Vinagreta Mostaza VEGETARIANO Vinagreta donde la mostaza es protagonista. ¡Úsala para acompañar lo que más te guste!	$23.300

Sopas	500ml	1lt
Covarachía VEGETARIANO VEGANO	$14.900	$20.500
Cebolla	$16.200	$25.000
Espinaca VEGETARIANO	$14.900	$20.500
Ahuyama VEGETARIANO VEGANO	$15.900	$18.900
Lentejas VEGETARIANO VEGANO	$19.300	$32.800
Vida en Verdes VEGETARIANO	$18.000	$30.000
Soy Otoño VEGANO	$15.900	$26.200

Salsas	250ml	500ml	1lt
Hogao VEGANO	$10.900	$16.900	-
Pesto VEGETARIANO CONTIENE NUECES / MANÍ	$24.000	-	-
Curry VEGETARIANO		$24.900	$40.000
Napolitana VEGETARIANO VEGANO		$17.900	$30.000
Salsa de la Casa VEGETARIANO		$30.800	$48.000
Salsa Champiñones VEGETARIANO		$25.000	$40.000
Mexicana VEGETARIANO		$17.900	$30.000
Parmesana VEGETARIANO		$30.800	$52.500

Salsas con proteína	500ml	1lt
Stroganoff	$49.900	-
Lomito Pimienta	$56.000	-
Pollo	$38.500	-
Pollo Thai	$38.900	-
Cochinita Pibil	$37.900	-
Carne Desmechada	$40.000	-
Boloñesa	$25.700	$40.000

Sabores Dulces	250ml	500ml
Arequipe VEGETARIANO	$11.800	$20.000
Salsa Frutos del Bosque VEGETARIANO VEGANO	$15.800	$24.700
Coulis de Maracuyá VEGETARIANO VEGANO	$18.000	$24.000
Jalea de Guayaba VEGETARIANO VEGANO	$15.900	$25.900

Masas	500ml
¡Disfruta nuestra masas listas para preparar pancakes o waffles en casa!	
Masa Waffle VEGETARIANO	$13.400
Masa de Yuca VEGETARIANO	$26.800
Masa de Choclo VEGETARIANO	$24.800
Masa Waffle de Chocolate VEGETARIANO	$18.900

¿Dónde puedo comprar las salsas de Crepes en Casa?

Pídele a nuestras meseras tus salsas favoritas **#CrepesEnCasa** 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