Desayuno & Brunch

Huevos

Poché — $12.200
VEGETARIANO
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 — $19.200
VEGETARIANO · LIGERAMENTE PICANTE
Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana.

Crepes & Waffles — $17.900
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 — $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.

Waffles

Mantequilla y Syrup o Miel — $9.900
VEGETARIANO

Mantequilla, Syrup y Huevo Frito — $16.500
VEGETARIANO

Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta — $18.500

Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas — $18.500

Waffle D'Choclo — $15.400
VEGETARIANO
Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.

Mini Waffles

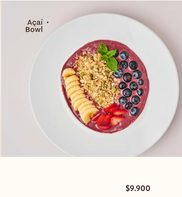
Mini Waffle D'Yuca — $8.900
VEGETARIANO
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

Doble (dos mini waffles) — $15.300

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



Más Opciones

Timbal de Frutas Frescas — $9.900
VEGANO
Refrescante combinación de mango, sandía y naranja.

Açaí Bowl — $20.900
VEGANO · CONTIENE NUECES
Açaí con arándanos, fresa, banano y granola.

Pancake de Ahuyama — $17.500
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Con yogurt griego, granola y miel.

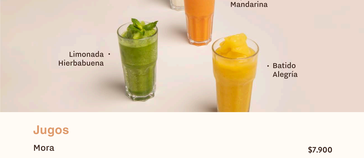
Nuestros Clásicos Parfaits

Frutos del Bosque — $19.500
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Copa con granola, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.

Guanábana — $19.500
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
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.



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 ALERGIA ALIMENTARIA, RESTRICCIÓN Y/O INTOLERANCIA, TE PEDIMOS INFORMARSELO A NUESTRO EQUIPO DE SERVICIO, NUÉRNOS TODO LO POSIBLE PARA ATENDERTE Y SOLICITAR, 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.

Empresa B Certificada

Entradas y Sopas

Entradas

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

Ensalada Cesar — **$17.200**
Clásica ensalda Cesar.

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 $17.900

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
- ☐ **Fríjolitos 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

Productos sujetos a disponibilidad.

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.

Empresa B Certificada

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
LIGERAMENTE PICANTE
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
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 — $30.300

Pollo al Curry al estilo Hindú — $31.300
CONTIENE MANÍ
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
CONTIENE NUECES
Típica preparacion de ají de gallina limeño, salsa de aceitunas y aceitunas moradas, rugula y huevo.

Pollo Mexicano — $30.300
LIGERAMENTE PICANTE
Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria, ají 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
LIGERAMENTE PICANTE
Crepe de pollo con todos los sabores del Perú. Con pure de frijol al cilantro, aguacate, rúgula,filamentos de pimentón y cebolla roja.

Crepes de Carne

Boloñesa y Queso — $21.900

Boloñesa, Jamón y Queso — $23.900

Boloñesa, Queso y Champiñones — $26.200

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

Lomito Pimienta — $35.200

Roastbeef — $33.200
LIGERAMENTE PICANTE
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.

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).

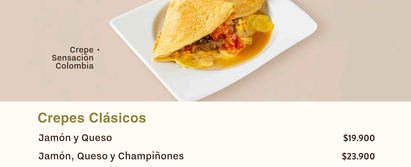
Mar Encocado — $40.700
Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinua negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.

Camarones Rosarito — $40.700
LIGERAMENTE PICANTE
Camarones en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate y frijol rojo cuarentano.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

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.



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.
(Pídelo también con cebolla y tomate).

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

French Connection — $20.800
Jamón ahumado, queso ricotta y syrup.

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 ají.

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
CONTIENE NUECES
Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarellina.

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

(*) **Pídelo con ensalada verde, vinagre balsámico y aceite de oliva. Valor adicional $6.400**

Productos sujetos a disponibilidad.

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 TODO NUESTRO ALCANCE 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.

Panne Cook • Ternera y Champiñones

• Panne Cook Camarones
en salsa de la casa

Empresa B Certificada

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

Pavo — $29.400
Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.

Doble Pocket — $23.900
Pan árabe relleno de jamón ahumado, salsa dijonnaise y variedad de quesos.

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

Tuna Pocket — $29.500
Pan árabe relleno de atún con champiñones, lechuga, gratinado con queso, acompañado con cascos de tomate fresco y rúgula.

Mozzarella Pocket — $15.900
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana y albahaca.

Champiñón Pocket — $27.500
VEGETARIANO
Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso.

Capresa — $26.900
VEGETARIANO CONTIENE NUECES
Pan árabe relleno de mozzarellina, tomates frescos y secos, rúgula y pesto.

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

Vegetariana — $24.800
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.

Griega — $26.600
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.

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

Productos sujetos a disponibilidad.

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.

Empresa B Certificada

Ensalada Mediterránea

Ensaladas y Sabores Veganos

Ensaladas

Cesar
Clásica ensalada Cesar.

Con Pollo $28.300
Con Salmón Ahumado $40.400

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 $40.800
CONTIENE NUECES

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

Montes de María $27.600
VEGANO · CONTIENE MANÍ

Fríjol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, tomate cherry, rúgula, mix de lechugas y lentejas tostadas.
**Fríjol 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 $20.900
CONTIENE NUECES

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

Pita en el Bosque $28.900
LIGERAMENTE PICANTE · CONTIENE NUECES

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 $26.800
CONTIENE NUECES / MANÍ

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 $28.800
CONTIENE NUECES

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

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.

Empresa B Certificada

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.

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.

Postres

Crepes de Dulce

Nutella® — $16.700
(Contiene nueces)
Crepe de Nutella® con crema chantilly.

Crepe con tajadas 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 o ciglesia.

Waffles de Dulce

Mantequilla y Syrup o Miel — $9.900

Sencillo con Crema Chantilly — $13.500
Pídelo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, jalea, caramelo o jalea de guayaba.

Sencillo con Helado — $14.600
Pídelo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, jalea, caramelo o jalea de guayaba.

Especial — $17.500
Con helado y crema chantilly. Escoja tres o cuatro salsas diferentes: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, jalea, 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 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 frejos con helado de vainilla y crema chantilly.

Waffles de Sal

Waffle D'Choclo — $15.400
(Contiene nueces)
Waffle de maíz relleno de queso, con queso Tuerces y suero costeño.

Mini Waffle D'Yuca — $8.900
(Contiene nueces)
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

Doble (dos mini waffles) — $15.300

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
Con helado de vainilla y crema chantilly. Escoge dos salsas: arequipe, caramelo, ingleza, chocolate, fresa del bosque o melocotón.

Caramelo — $8.500

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 te derás 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 grandiosa y crema chantilly.

Italianos

Tiramisú — $14.800
Composición italiana de helado de Old Style, bizcochuelo bañado con ciglar, entorado con salsas inglesa, chocolate y de café.

Copa Veneciana — $11.600
Composición italiana de helado de Fresa, vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly.

Copa Capri — $11.200
Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsa 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, banano, salsa de chocolate y arequipe.

Delizzia

Copa Tentación — $17.000
(Contiene nueces) (Sin azúcar)
Helado de Vainilla con un toque de licor que realza el sabor del helado de Vainilla, Coffee Toffee y Chocolate. Combina suilmente con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.

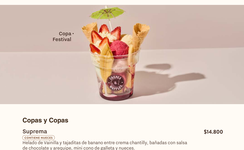
Copa Merengue Glazé — $15.900
(Contiene nueces)
Merengue y helado de Vainilla, juegan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.

Capricho de Maracuyá — $11.600
Helado de Yogurt de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones, galleta de mantequilla y el crujiente de la galleta de enoja.

Filosofía Acaramelada — $11.300
(Contiene nueces)
Donde el helado de Vainilla en crocante de macadamias y almendras, las tajadas de banana y salsa de caramelo, se unen para darle sentido y sabor a la vida.

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 — $15.800
Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de enoja.



Copas y Copas

Supremo — $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 salsas 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
Nuestro 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
Bizcochuelo mezcla de helado de Vainilla y Chocolate con tajadas de fresa, banano, salsa de chocolate caliente, crujiente galleta de enoja y crema chantilly.

Dulce Encanto — $14.600
(Contiene nueces)
Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufino de chocolate y crujiente galleta de enoja.

Helados de Temporada

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

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 velas de maracuyá.

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

Vainilla Chocolamond 470ml (NUEVO) — $24.000
(Contiene nueces)
Helado de Vainilla con almendras tostadas y fudge de chocolate.

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

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

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

Sabores de Helado

Almendra
(Contiene nueces)

Arequipe

Avellana
(Contiene nueces)

Brownie

Cheescecake de Limón

Chicle

Choco Rochelle
(Contiene nueces)

Chocolate

Chocolate Tumaco

Chocolate Light
(Contiene nueces)

Cocado

Coffee Toffee
(Contiene nueces)

Crocante
(Contiene nueces) (Sano)

Fresa

Fresa Light

Galleta

Limón
(Vegano)

Maracuyá
(Vegano)

Mora
(Vegano)

Pistacho
(Contiene nueces)

Ron con Pasas

Vainilla

Vainilla Light

Old Style

Yogurt de Curuba

Yogurt de Frutos Rojos

Yogurt de Maracuyá

Helados veganos

Leche vegetal

Cacao Nibs Crunch
(Contiene nueces)

Limonada de Coco
(Vegano)

Helados Infantiles

Piggy — $9.500
Con helado de Chicle.

Samy — $9.500
Pingüino con helado de vainilla.

Productos sujetos a disponibilidad.

EL PRECIO INCLUYE LLAVERO, CUBIERTOS, REFRESCOS Y ACCESORIOS. EL PRECIO NO INCLUYE IMPUESTO A NUESTROS EQUIPOS DE SERVICIO. HABRÁ TIEMPO ADICIONAL DE ESPERA DE 15 MINUTOS. EL PRECIO INCLUYE ACCESORIOS DE ACUERDO A LA CARTA VIGENTE. LOS PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO. SOMOS 100% LOCAL, PRODUCIMOS Y MANDAMOS A CASA DE TODOS LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LA DISPONIBILIDAD Y EXCLUSIVAS DE LA ORGANIZACIÓN.

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