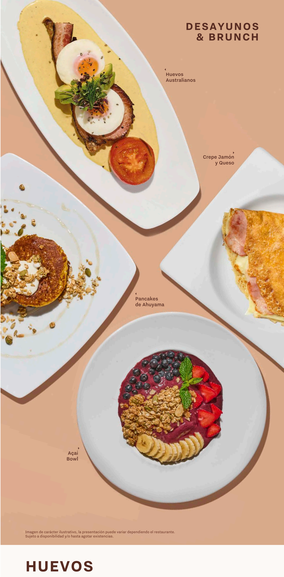

Imagen de carácter ilustrativo, la presentación puede variar dependiendo el restaurante.
Sujeto a disponibilidad y/o hasta agotar existencias.

HUEVOS

Poché — **$13.900**
VEGETARIANO
Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles®.

Benedictine — **$25.900**
Sobre un muffin inglés con lomo ahumado de cerdo y salsa Creps & Waffles®.

Rancheros — **$20.900**
Huevos con cebolla, lomo ahumado de cerdo, salsa de tomate y queso parmesano.

Australianos — **$30.600**
Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate, tomate asado y salsa poché, todo sobre una tostada de pan artesanal.

Tulum — **$20.200**
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® — **$18.800**
VEGETARIANO
Crepe con huevos revueltos y cebollina a la crema sobre un fondo de salsa de queso.

Rosarito — **$28.900**
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 — **$25.900**
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".

Jamón y Queso — **$19.900**

Queso — **$14.900**
VEGETARIANO

Parisien — **$24.800**
Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.

French Connection — **$22.800**
Crepe con lomo ahumado de cerdo, queso mozzarella, queso ricotta y syrup.

Bretonne — **$24.900**
Típica crepe francesa de lomo ahumado de cerdo, queso y huevo.

Crespolinis — **$22.900**
Crepe con huevos revueltos, lomo ahumado de cerdo, queso y salsa primavera.

WAFFLES

Mantequilla y Syrup o Miel — **$10.200**
VEGETARIANO
Pídelos también con :
Huevo Frito VEGETARIANO — **$16.900**
Huevo Frito y Tocineta — **$18.900**
Huevo Frito y Salchichas — **$18.900**

Waffle D'Choclo — **$16.900**
VEGETARIANO
Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cueros y suero costeño.

MINI **WAFFLES**

Mini Waffle D´Yuca — **$9.200**
VEGETARIANO
Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

Pídelo con doble Mini Waffles — **$15.600**

MENÚ **INFANTIL**

Waffle Mickey con:
Mantequilla y Syrup o Miel VEGETARIANO — **$11.900**
Syrup, Salchichitas y Huevo Frito — **$15.600**
Syrup, Tocineta y Huevo Frito — **$15.600**

+ OPCIONES

Timbal de Frutas Frescas — **$10.200**
VEGANO
Refrescante combinación de mango, sandia y naranja.

Açai Bowl — **$21.800**
VEGANO | CONTIENE NUECES
Açai con arándanos, fresa, banano y granola.

Pancakes de Ahuyama — **$18.900**
VEGETARIANO | CONTIENE NUECES
Con yogurt griego, granola y miel.

Nuestros Clásicos Parfaits

Frutos del Bosque — **$19.800**
VEGETARIANO | CONTIENE NUECES
Copa con granola, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.

Guanábana — **$19.800**
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 — **$16.900**
Tradicional y delicioso queso en capas de Mompox para que estires a tu antojo.

JUGOS

Mora	**$8.200**
Mango	**$8.200**
Mandarina	**$10.200**
Fresa	**$8.500**
Guanábana Jugo natural en leche.	**$8.900**
Feijoa	**$7.900**
Durazno	**$9.500**
Frambuesa	**$10.400**
Naranja	**$9.900**
Naranja - Zanahoria	**$9.500**

LIMONADAS

Natural	**$7.200**
Hierbabuena	**$7.900**
Mango Biche	**$9.900**
Coco	**$11.800**

BATIDOS

Piña, Jengibre y Hierbabuena	**$10.200**
Alegría Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	**$11.200**
Bienestar Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	**$11.200**
Elixir Guanábana y Lychee.	**$13.800**

OTRAS **BEBIDAS**

Agua Siembra® con o sin Gas	**$7.400**
Agua Manantial®	**$7.400**
Agua Manantial® con Gas	**$7.400**
Coca-Cola® Original o Zero.	**$6.500**
Schweppes® Ginger	**$6.900**

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alergenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, le pedimos informarnos a nuestro personal de servicio antes de realizar su pedido. Nuestro menú incluye platos que pueden contener o estar en contacto con alergenos como cacahuetes, huevos, frutos secos, trigo, soja, leche, pescados y mariscos y que no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

Sopa Mexicana con Pollo

Sopa Covarachía

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 — **$19.300**
Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.

Ensalada Cesar — **$17.900**

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
- ☐ **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

SOPAS

Soy Otoño — **$11.300**
VEGANO
Explosión de vegetales, tomate, zucchini y zanahoria, con fríjolitos rojos cuarentanos.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

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

Lentejas — **$15.500**
VEGETARIANO
Con champiñones y Portobellos, lentejas beluga y un ligero toque de especias de la India.

Covarachía — **$16.300**
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 — **$15.300**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Sopa de zapallo con un toque de queso de cabra y pesto, pan pita y cilantro.

Mexicana con Pollo — **$20.300**
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

Acompañados de ensalada verde, queso rallado y salsa de la casa
(CONTIENE GLUTEN)

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

CREPES **CLÁSICOS**

Jamón y Queso — **$19.900**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$24.200**

Pavo, Queso tipo Holandés y Salsa Dijonnaise — **$31.400**

Sensación — **$25.900**
Lomo ahumado de cerdo, queso y huevo.
Pídelo también con cebolla y tomate

Sensación Colombia — **$28.900**
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".

French Connection — **$22.800**
Lomo ahumado de cerdo, queso ricotta y syrup.

CREPES **VEGETARIANOS**

Champiñones al Ajillo — **$22.900**
Crepe de champiñones en salsa al ajillo con queso.

Romana — **$22.900**
Mozzarellina, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.

Sicilia — **$25.900**
Mozzarellina, tomates secos, tomates frescos y albahaca.

Champiñones, Alcachofa y Queso — **$27.900**

Poblana — **$25.900**
Aguacate, queso, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de ají.

Toscana — **$25.900**
Queso, tomate, albahaca, champiñones frescos, salsa de champiñones y napolitana.

Vegan Boloñesa — **$22.900**
(VEGANO) (CONTIENE NUECES)
Tofu, espinaca, berenjenas y champiñones, con un toque especial de tahini. Un juego de sabor inolvidable.

Sombrero Vueltiao Vegano — **$29.800**
(VEGANO) (CONTIENE NUECES)
Nuestra versión vegana, preparada con orellanas, puré de plátano maduro, aguacate, pico de gallo y crema agria de tofu.

Normanda — **$26.900**
Champiñones frescos, variedad de quesos y salsa de champiñones.

Caprino — **$29.800**
(CONTIENE NUECES)
Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto, reducción de balsámico y mozzarellina.

CREPES **DE CARNE**

Boloñesa y Queso — **$23.800**
Puedes pedirlo también con:
Lomo Ahumado de Cerdo — **$26.900**
Champiñones — **$25.900**

Sombrero Vueltiao — **$30.900**
Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.

Cochinita Pibil — **$29.200**
Preparación mexicana de cerdo desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate, lechuga, pico de gallo, cebolla encurtida y crema agria.

Ternera — **$31.300**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$31.800**

Stroganoff — **$36.900**
Julianas de lomo y champiñones en su salsa.

Mexicano — **$28.900**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Boloñesa en salsa mexicana, queso rallado, lechuga, crema agria, ají y pico de gallo.

Lomito Pimienta — **$37.400**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Julianas de lomo y pimienta del Putumayo en su salsa.

Roastbeef — **$35.600**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor.

Lomo Árabe — **$41.600**
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.

CREPES **DE POLLO**

Pollo y Queso — **$27.900**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$30.900**
Brócoli y Salsa de Queso Parmesano — **$33.900**

Pollo al Curry — **$31.900**

Pollo Chipotle — **$32.600**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Pollo con salsa chipotle, aguacate, pico de gallo, queso, maíz y crema agria, acompañado de rúgula.

Pollo en Salsa Verde Mexicana — **$32.800**
Salsa de tomatillo verde con pollo, queso, crema agria, pimentón asado y cilantro... ¡Excelente!

Pollo Rosarito — **$31.900**
(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 — **$32.400**
(CONTIENE MANÍ)
Con maní, uvas pasas y chutney de mango.

Pollo Trufa Mexicano — **$33.900**
Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso parmesano.

Pollo Peruano — **$31.900**
(CONTIENE NUECES)
Típica preparación de ají de gallina limeño,salsa de aceitunas y aceitunas moradas, rúgula y huevo.

Pollo al Ají Panka — **$32.900**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Pollo con todos los sabores del Perú. Puré de frijol al cilantro, aguacate, rúgula, filamentos de pimentón y cebolla roja.

Pollo Mexicano — **$31.900**
(LIGERAMENTE PICANTE)
Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria, ají y pico de gallo.

Pollo Thai — **$33.900**
Pechuga de pollo y champiñones Portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.

CREPES **DE MAR**

Palmitos — **$32.900**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Calamares — **$35.500**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Camarones — **$40.900**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Mar Encocado — **$41.900**
Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinua negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.

Camarones Rosarito — **$41.800**
(LIGERAMENTE PICANTE)
En salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate y frijol rojo cuarentano.
**Frijol de temporada, origen Montes de María.*

Salmon Roll — **$42.800**
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, mostaza, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos.
Acompañados de ensalada verde.

Zeus — **$43.500**
Flores de salmón ahumado sobre un crepe con aguacate rústico, chucrut de cebollas, crema agria, aceitunas moradas y germinados.

Salmón Ahumado — **$41.500**
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: $8.400

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alergenos: Si tienes alguna alergia alimentaria, restricción y/o intolerancia, te pedimos informarnos a nuestro equipo de servicio. Haremos todo lo posible para atenderte lo solicitado. Ten en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevos, frutos secos, maní, soja, leche, pescados y mariscos y que en 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 — **$28.900**
Pechuga de pollo al horno, lechuga, tahini, trocitos de aceitunas y cebollas encurtidas.

Pavo — **$31.800**
Pan árabe relleno de pechuga de pavo, variedad de quesos y salsa dijonnaise.

Doble Pocket — **$24.900**
Pan árabe relleno de lomo ahumado de cerdo, salsa dijonnaise y variedad de quesos.

Popeye Pocket — **$23.900**
Pan árabe relleno de espinaca, lomo ahumado de cerdo, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso, acompañado con salsa amarilla y vinagreta verde.

Mozzarella Pocket — **$16.200**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana y albahaca.

Champiñón Pocket — **$27.900**
VEGETARIANO
Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso.

Pita en el Bosque — **$29.900**
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 — **$27.900**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Pan árabe relleno de mozzarellina, tomates frescos y secos, rúgula y pesto.

Siciliana — **$27.900**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.

Vegetariana — **$25.800**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.

Griega — **$27.900**
VEGETARIANO
Queso, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.

PANNE **COOK**

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

Ternera — **$35.200**
Puedes pedirlo también con:
Champiñones — **$36.500**

Pollo y Champiñones — **$34.900**
Puedes pedirlo también con:
Queso — **$35.900**

Pollo al Curry — **$35.900**

Stroganoff — **$45.300**
Julianas de lomo y champiñones en su salsa.

Lomito Pimienta — **$45.300**
LIGERAMENTE PICANTE
Julianas de lomo y pimienta del Putumayo en su salsa.

Palmitos — **$35.600**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Calamares — **$40.800**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

Camarones — **$45.900**
Al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).

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

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.

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 **$30.500**
Con Salmón Ahumado **$42.500**

Florentina **$36.900**
VEGETARIANO · CONTIENE NUECES
Mozzarellina, variedad de lechugas frescas, albahaca fresca, tomates secos, frescos y cherry, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras
y vinagre balsámico.

Thai **$37.500**
Pechuga de pavo con ajonjolí y albahaca, variedad de lechugas frescas, rúgula, apio, champiñones, pimentón, tomate cherry, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.

Mediterránea **$42.800**
CONTIENE NUECES
Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas frescas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagreta balsámica y cebollas crocantes.

Montes de María **$30.600**
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 **$42.900**
Con Pollo **$30.500**
Con Tofu VEGANO **$26.900**

Tuna Salad **$41.900**
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 **$43.800**
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 **$39.500**
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	$8.200
Mango	$8.200
Mandarina	$10.200
Fresa	$8.500
Guanábana Jugo natural en leche.	$8.900
Feijoa	$7.900
Durazno	$9.500
Frambuesa	$10.400

LIMONADAS

Natural	$7.200
Limón Mandarino	$7.900
Hierbabuena	$8.400
Mango Biche	$9.900
Coco	$11.800

BATIDOS

Piña, Jengibre y Hierbabuena	$10.200
Alegría Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	$11.200
Bienestar Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	$11.200
Elixir Guanábana y Lychee.	$13.800

OTRAS **BEBIDAS**

Agua Siembra® con o sin Gas	$7.400
Agua Manantial®	$7.400
Agua Manantial® con Gas	$7.400
Gaseosas Coca-Cola® original, Coca-Cola® zero, Sprite® o Kola Roman®.	$6.500
Schweppes® Ginger o Soda	$6.900

CERVEZAS

Coronita	$9.500
Club Colombia	$10.800
Stella Artois	$13.900
Heineken	$13.500
Cajicá Miel	$14.600
Trece Pesos IPA Cerveza tipo IPA (India Pale Ale) País de origen:Colombia	$16.800

VINOS

Vino AMORETINTO - Tinto Cepa: Merlot | Origen: Chile	
Media Botella	$67.100
Botella	$104.100
Vino AMORETINTO - Blanco Cepa: Gewurstraminier | Origen: Chile	
Media Botella	$67.100
Botella	$104.100
Vino Prosecco Cepa: Glera | Origen: Italia	
Media Botella	$81.600
Botella	$112.100

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

Sugar & canela Tostadas, Leche condensada Lata, Mermelada d'casaquera, Coulis d'casaquera, Salsa de chocolate, Salsa de caramelo

CREPES DULCES

Nutella® (CONTIENE NUECES) Crepe de Nutella® con crema chantilly. Leche condensada	$17.200
Fresas	$17.800
Banana	$17.800
Chocolate Fondue Crepe con fresas y banana, helado de Vainilla, crema chantilly y chocolate.	$14.900
Baby Doll (CONTIENE NUECES) Banana fresca, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	$15.900
Mont Blanc Crepe con chocolate blanco, fresas y crema chantilly.	$17.600
Cleopatra Crepe con tajadas de banana y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de uva e higiliza.	$14.900

WAFFLES DE DULCE

Mantequilla y Syrup o Miel	$10.200
Sencillo con Crema Chantilly Pídelo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, piña, caramelo, agrio o crema de limón.	$14.500
Sencillo con Helado Pídelo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, piña, caramelo, agrio o crema de limón.	$15.800
Especial Con helado y crema chantilly. Escoge tres o cuatro salsas diferentes: arequipe, chocolate, melocotón, ingleza, piña, fruta del bosque, caramelo, jagaia o crema de limón.	$18.300
Arequipe Con salsa de arequipe, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	$14.600
Arequipe y Banano Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Vainilla y Arequipe con crema chantilly.	$15.600
Nutella® (CONTIENE NUECES) Con helado de Vainilla y crema chantilly.	$17.900
Nutella® y Banano (CONTIENE NUECES) Tajadas de banano fresco, helado Old Style y crema chantilly.	$18.200
Frutos del Bosque Con helado de Vainilla y crema chantilly.	$15.600

MINI WAFFLES DE DULCE

Mantequilla y Syrup o Miel	$10.200
Arequipe Con helado de Vainilla y crema chantilly.	$14.500
Chocolate Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.	$14.500
Nutella® (CONTIENE NUECES) Con helado de Vainilla y crema chantilly.	$17.900
Frutos del Bosque Frutos del bosque con helado de Vainilla y crema chantilly. (CONTIENE NUECES)	$15.600

WAFFLES DE SAL

Waffle D'Chocolo (VEGETARIANO) Waffle de maíz relleno de queso, con queso 7 cuenos y suero costeño.	$16.900
Mini Waffle D'Yuca (VEGETARIANO) Un mini waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	$9.200
Pídelo con doble Mini Waffles	$15.600

GOFRES

Nutella® (CONTIENE NUECES)	$16.500
Especial Con helado y crema chantilly. Escoge dos salsas diferentes: arequipe, chocolate, Nutella®, frutos del bosque.	$16.900
Chocolate	$12.400
Arequipe	$12.900
Chocolate Blanco	$14.500
Caramelo	$9.400
Frutos del Bosque	$14.500
Mantequilla y Syrup	$10.200

COPAS GOURMET

Copa Limoña Helado de Vainilla con salsa de arequipe, frutos del bosque, merengue, copos de guanábana y crema chantilly.	$16.900

GLASÉS DECO

Banana Split (CONTIENE NUECES) Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate. Acompañado de crema chantilly, nueces, banana, salsa de chocolate y arequipe.	$18.300

AMANTES DEL CHOCOLATE

Tarta de Chocolate y Fudge (CONTIENE NUECES - GLUT) Fusión de helado de Chocolate y Coffee Toffee con fudge de chocolate, en una base de almendras tostadas y crocante italiano.	$15.900
Vainilla Hot Chocolate (CONTIENE NUECES) Helado Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que le daría gusto a tu gusto.	$15.400

ITALIANOS

Tiramisú Composición italiana de helado de Old Style, bizcochuelo bañado con cognac, entonado con salsas inglesa, chocolate y de café.	$15.300
Vesubio Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Limón, bañado con salsa de uva y crema chantilly.	$12.600
Capri Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una crujiente galleta mantequilla, con salsas de arequipe, uva y crema chantilly	$12.400

DELIZZIA

Capricho de Maracuyá Helado de Yogurt de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones, galleta de mantequilla y el crujiente de la galleta de oreoje.	$15.900
Tentación (CONTIENE NUECES) 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.	$17.900
Festival Bizcochuelo acompañado de helados de Mora, Fresa, Maracuyá, Limón y Vainilla, con trocitos de banano, fresas frescas, salsa de uva y crema chantilly.	$23.300
Filosofía Acaramelada (CONTIENE NUECES - GLUT) Donde el helado de Vainilla en crocante de mandarinas y almendras, las tajadas de banano y la salsa de caramelo, se unen para darle sentido a sabor a la vida.	$12.300
Merengue Glazé (CONTIENE NUECES - GLUT) Merengue y helado de Vainilla, jugan con la salsa de chocolate caliente, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.	$16.600
Copa Melocotón Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de oreoje.	$16.900

COPAS Y COPAS

Banana Royal Alucinante mezcla de helado de Vainilla y Chocolate con tajadas de fresa, banano, salsa de chocolate caliente, crujiente galleta de oreoje y crema chantilly.	$14.600
Suprema (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.	$15.900
Dama Blanca (CONTIENE NUECES) Helado de Vainilla y Chocolate acompañado con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	$12.300
Arequipe Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe, galleta de mantequilla y crema chantilly.	$14.900
Alaska Profiterol con salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora, con salsa de uva y crema chantilly.	$15.600
Brownie Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	$13.300
Dulce Encanto (CONTIENE NUECES) Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado, tartufino de chocolate y crujiente galleta de oreoje.	$15.700

HELADOS DE TEMPORADA

Helados de temporada
Disponibilidad sujeta a cambios sin previo aviso

Dulce de Leche 470ml (NUEVO) Helado de Dulce de Leche argentino con stracciatella.	$39.000
Maracuyá Stracciatella 470ml (NUEVO) Nuestro helado Pasión Tropical. Helado de Maracuyá en agua con trozos de chocolate oscuro y salsa de maracuyá.	$28.500
Yogurt de Guayaba 470ml (NUEVO) Helado de Yogurt con vetas de guayaba.	$22.000
Vainilla Chocoalmond 470ml (NUEVO) (CONTIENE NUECES) Helado de Vainilla con almendras tostadas y fudge de chocolate.	$24.000
Lulada 470ml (NUEVO) Helado de Lulo en agua.	$20.500
Yogurt Griego con Amarenas (NUEVO) Helado de Yogurt Griego con cerezas amarenas Italianas.	$26.000

INFANTILES

Helado Piggy Con helado de Chicle.	$9.900
Samy Pingüino con helado de Vainilla.	$9.900

SABORES DE HELADO

Almendra (CONTIENE NUECES)

Arequipe

Avellana (CONTIENE NUECES)

Brownie

Cheesecake de Limón

Chicle

Choco Rochelle (CONTIENE NUECES - GLUT)

Chocolate

Chocolate Light

Cocado

Coffee Toffee (CONTIENE NUECES)

Dulce Tumaco

Fresa

Helados Veganos *Leche vegetal*

Cacao Nibs Crunch (CONTIENE NUECES)

Limonada de Coco

Fresa Light

Galleta

Limón (GLUT)

Maracuyá (GLUT)

Mora (GLUT)

Pistacho (CONTIENE NUECES)

Ron con Pasas

Vainilla

Vainilla Light

Old Style

Yogurt de Curuba

Yogurt de Frutos Rojos

Yogurt de Maracuyá

Productos sujetos a disponibilidad.

Información sobre alergenos: Si eres alguna alergia alimentaria, intolerancia o sensibilidad, la gluten/lactosa o cualquier otra, por favor, informa a tu camarero/a de tu alergia o intolerancia. Nuestro personal de cocina te ofrecerá información sobre los platos que no contienen alergenos. Nuestro menú, aunque tiene platos adaptados a diversas alergias o intolerancias, puede contener alergenos no declarados.