


CREPES EN CASA

CREPES & WAFFLES®

La disponibilidad de productos y horarios varían según la ciudad.




SOPAS

(porciones sugeridas por empaque 2)

Covarachía 	\$ 11.500
Cebolla	\$ 10.700
Espinaca 	\$ 10.400

VINAGRETAS

(porciones sugeridas por empaque 3)

Vinagreta Balsámico 	\$ 11.700
Perfecta mezcla de vinagre balsámico, aceite de oliva y miel.	
Vinagreta Oriental 	\$ 11.700
Mezcla de vinagres, mostaza y un toque agri dulce.	
Vinagreta Mostaza 	\$ 11.700
Vinagreta donde la mostaza es protagonista. ¡Úsala para acompañar lo que mas te guste!	

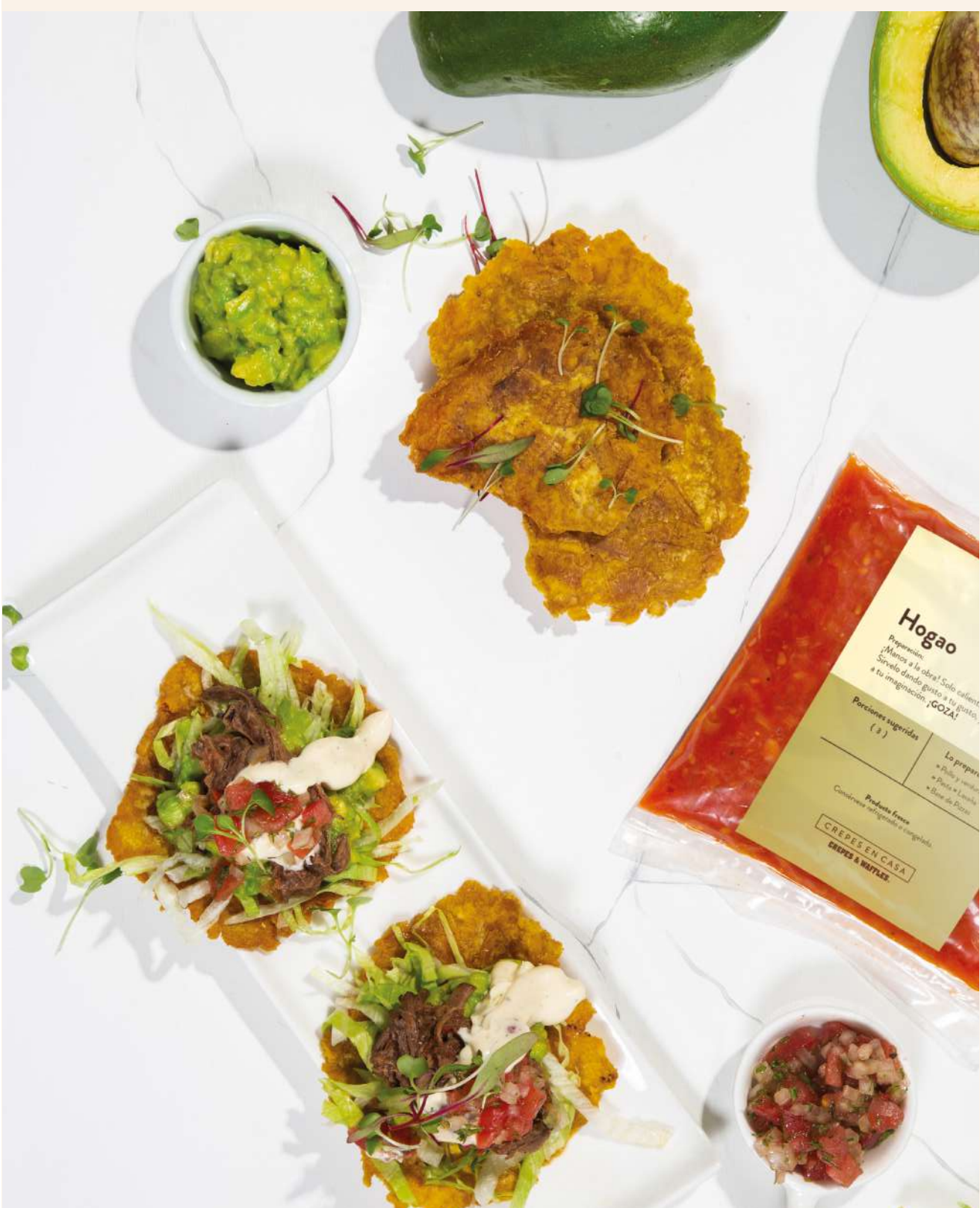


Sopa Covarachia

SALSAS

(porciones sugeridas por empaque 3)

Pesto	\$ 15.900
Preparación a base de albahaca, aceite de oliva, queso parmesano y nueces. Mézclalo con lo que más te guste.	
Hogao	\$ 5.900
Ponle el sabor a Colombia.	
Curry	\$ 16.700
India con sus especias nos da todo su sabor. Úsalo con pollo, camarones o vegetales.	
Salsa de la Casa	\$ 14.300
Salsa a base de pimentones asados y tomate.	
Salsa Napolitana	\$ 11.600
Tomates preparados con los sabores de Italia.	
Salsa de Champiñones	\$ 14.000
Champiñones en su salsa para acompañar lo que más te guste.	



Hogao y Carne Desmechada

PROTEÍNAS

(porciones sugeridas por empaque 2)

Boloñesa	\$ 16.500
Así sabe Italia, a boloñesa. Úsala con crepes o pasta... Agrega parmesano.	

POSTRES

MASAS

(porciones sugeridas por empaque 3)

¡Disfruta nuestra masas listas para preparar pancakes o waffles en casa!

Masa Waffle	\$ 7.200
Masa de Choclo	\$ 10.600
Masa de Yuca	\$ 9.200

SALSAS DULCES

(porciones sugeridas por empaque 3)

¡Disfruta nuestras deliciosas salsas dulces con tus pancakes, waffles y helados favoritos!

Salsa Arequipe	\$ 6.600
Clásico arequipe para crear dulces momentos.	
Salsa Frutos del Bosque	\$ 10.800
Nuestra clásica mezcla de mora, fresa, frambuesa, agraz y arándanos.	



 CONTIENE NUECES / MANÍ  VEGETARIANO  VEGANO

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIAS, INFÓRMESELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOJA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.

desayuno & BRUNCH

CREPES & WAFFLES.

Menú de domicilios

La disponibilidad de productos y horarios de nuestros desayunos y brunch varían según la ciudad.

HUEVOS

Crepes & Waffles Crepe con huevos revueltos a la crema sobre un fondo de salsa de queso.	\$12.900
Rosarito Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México. (Ligeramente picante).	\$17.900
Rancheros Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y parmesano.	\$12.800
Harissa Una combinación de especias con zucchini, acelga, huevos poché y queso mozzarella, todo un toque que le da honor a Marruecos.	\$13.800
Australianos Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	\$19.900
Benedictine Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa de Crepes & Waffles.	\$15.900
Benedictine con Espinaca Acompañados con una delicada salsa con un ligero toque de mostaza.	\$16.800
Poché Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.	\$6.900
Tulum Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana. (Ligeramente picante).	\$13.800



Huevos Rosarito

CREPES DE SAL



Crepe French Connection

Crepe Sensación Colombia Crepe con huevo, queso, crema agria y nuestro tradicional "hogao". Con carne desmechada	\$16.600
Crepe de Jamón y Queso	\$18.800
Parisien Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.	\$13.800
Bretone Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.	\$14.500
Crespolinis Crepe con huevos revueltos, jamón ahumado, queso holandés y salsa primavera.	\$14.800
French Connection Crepe con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	\$15.500
	\$16.500

WAFFLES Y PANCAKES

Mantequilla, Syrup y Huevo Tradicional waffle con mantequilla, syrup y huevo.	\$9.900
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y tocineta.	\$12.200
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y salchichas.	\$12.200
Mantequilla y Syrup Tradicional waffle con mantequilla y syrup.	\$6.900
Waffle D'Choclo Waffle de maíz, queso mozzarella y siete cueros con suero costeño.	\$10.500
Pancake de Ahuyama Con yogurt griego, granola artesanal y miel de abejas.	\$11.400

MINI WAFFLES

Mini Waffle D'Yuca Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$5.900
D'Yuca Doble Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$11.800



Mini Waffle D'Yuca



Waffle Infantil con Mantequilla, Syrup, Tocineta y Huevo

MENÚ INFANTIL

Waffle Infantil con Mantequilla y Syrup o Miel de Abejas	\$7.400
Waffle Infantil con Mantequilla, Syrup, Salchichitas y Huevo	\$9.800
Waffle Infantil con Mantequilla, Syrup, Tocineta y Huevo	\$9.800

MÁS OPCIONES

Tímbal de Frutas Frescas Refrescante combinación de mango, sandía y naranja jaibana al natural sin azúcar.	\$6.400
Milhoja de Fruta Tajaditas frescas de distintas frutas en capas.	\$6.900
Açaí Bowl Açaí con arándanos, fresa, banano y granola artesanal.	\$16.500
Copa Yogurt Natural Copa de yogurt semidescremado natural sin azúcar, acompañada de granola artesanal y copos de guanábana, endulzada a su gusto con miel de abejas.	\$14.900
Granola y Yogurt Copa con granola artesanal, yogurt de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos.	\$13.900



Milhoja de Fruta

ADICIONES

Queso Momposino Tradicional y delicioso queso de capas de Mompox para que estires a tu antojo.	\$13.400
--	----------

NUESTRO PAN

Pan de Banano y Agraz	\$16.900
Pan de Centeno	\$16.900
Pan de Chocolate	\$16.900
Pan de Mora y Nuez	\$16.900
Scones Clásica receta inglesa, servidos con crema fresca y mermelada de fresa.	\$6.500

JUGOS Y BATIDOS

Jugo de Naranja	\$6.900
Jugo de Naranja y Zanahoria	\$7.400
Jugo de Mora	\$5.900
Jugo de Mandarina	\$7.200
Jugo de Mango	\$6.400
Jugo de Fresa	\$6.200
Jugo de Frambuesa	\$7.900
Jugo de Guanábana	\$6.900
Jugo de Uva	\$7.300
Limonada de Mango Biche	\$7.400
Limonada Natural	\$4.900
Limonada de Coco	\$8.500
Limonada de Hierbabuena	\$5.900
Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$7.400
Batido Alegría	\$7.900
Batido Bienestar	\$7.900
Fortaleza	\$8.300

CAFÉ Y PLACER

Chocolatada	\$6.900
Café Americano 7oz	\$3.700
Café Americano 12oz	\$5.400
Café Cappuccino 9oz	\$4.200
Café Latte	\$5.000
Milo	\$6.100
Matcha Latte	\$10.600
Matcha Latte con Leche de Almendra	\$14.500
Té Chai	\$5.500

CONTIENE NUECES / MANÍ VEGETARIANO VEGANO

SE PROHÍBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI LISTED TIENE ALGUNA ALERGIAS, INFORMÉSELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.

MENÚ

CREPES & WAFFLES®

La disponibilidad de productos y horarios varían según la ciudad.

SOPAS

Covarachía 	\$11.600
Sopa donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra.	
Mexicana Pollo	\$15.900
Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate y tortilla mexicana.	
Espinaca 	\$9.900
Sopa de espinaca del huerto a tu casa. Naturalmente deliciosa.	
Lentejas 	\$10.500
Con champiñones y portobellos, lentejas beluga y un ligero toque de especias de la India.	
Cebolla gratinada	\$10.300

ENTRADAS

Ensalada de la Barra	\$14.900
Porque nadie conoce la mezcla mejor que tú.	
Ensalada César	\$13.500

ENSALADA DE LA BARRA

\$14.900

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"/> Frijol rojo cuarentano de Montes de María |
| <input type="checkbox"/> Maíz desgranado | <input type="checkbox"/> Pepinillo agridulce |
| <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 | |

 CONTIENE NUECES / MANÍ  VEGETARIANO  VEGANO

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA, INFÓRMESELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.

MENÚ

CREPES & WAFFLES®

La disponibilidad de productos y horarios varían según la ciudad.

CREPES DE POLLO

Pollo, Queso y Champiñones	\$19.700	Pollo Trufa Mexicano	\$22.800
Pollo y Queso	\$18.700	Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso.	
Pollo, Espárragos y Queso	\$19.700	Pollo, Brócoli y Queso	\$19.700
Pollo al Curry	\$19.500	Pollo Peruano	\$19.900
Pollo al Curry al estilo Hindú	\$20.500	Típica preparación del aji de gallina limeño, con un ligero toque picante.	
Pollo Rosarito (NUEVO)	\$20.500	Pollo Mexicano	\$21.900
Pollo en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate y frijolitos cuarentanos.		Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria y aji. Ligeramente picante).	
Pollo, Espinaca y Queso	\$19.700	Pollo Thai	\$22.600
		Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	
		Pollo Ají Panka	\$20.800
		Con todos los sabores del Perú. (Ligeramente picante).	

CREPES DE CARNE

Boloñesa y Queso	\$14.900	Lomo Árabe	\$29.900
Boloñesa, Queso y Champiñones	\$18.200	Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	
Boloñesa, Jamón y Queso	\$16.200	Sombrero Vueltaio	\$19.900
Stroganoff	\$26.300	Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	
Lomito Pimienta	\$26.300	Roastbeef	\$25.600
Ternera	\$19.900	Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor. (Ligeramente picante).	
Ternera y Champiñones	\$20.800	Cochinita Pibil	\$18.900
Ternera, Espinaca y Queso	\$20.900	Preparación mexicana de cerdo desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate.	
Mexicano	\$18.900		
Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agria y aji.			

CREPES DE MAR

Palmitos	\$21.300	Atún en Salsa de la Casa	\$21.900
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).		Salmon Roll	\$31.900
Calamares	\$22.900	Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos, acompañados de ensalada verde.	
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).		Camarones Ají Panka	\$31.900
Camarones	\$31.900	Con todos los sabores del Perú. (Ligeramente picante).	
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).			
Camarones con Espinaca	\$31.900		
al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).			
Camarones Rosarito (NUEVO)	\$31.900		
Camarones en salsa mexicana con chipotle, arcos de aguacate y frijolitos cuarentanos.			

CREPES CLÁSICOS

Jamón y Queso	\$13.800	Sensación	\$15.800
Jamón, Queso y Champiñones o Espárragos	\$16.900	Jamón ahumado, queso holandés y huevo. Pídale también con cebolla y tomate.	
Pavo y Queso Holandés con Salsa Dijonnaise	\$18.900	French Connection	\$16.500
Sensación Colombia	\$18.800	Crepe con jamón ahumado, queso ricotta y syrup.	
Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".			

CREPES VEGETARIANOS

Poblana	\$16.900	Caprino	\$19.600
Queso mozzarella y holandés, aguacate, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.		Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto y mozzarella de búfala.	
Sicilia	\$16.200	Espinaca con Queso y Salsa de Espárragos	\$16.300
Mozzarella de búfala, tomates secos, tomates frescos y albahaca.		Espinaca con Queso y Salsa de Champiñones	\$16.900
Romana	\$13.900	Champiñones al Ajillo	\$15.900
Mozzarella de búfala, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.		Champiñón Fondue	\$22.900
Natura	\$16.200	Champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	
Espinaca, queso mozzarella, albahaca, tomates frescos, tomates secos y salsa napolitana.		Montes de María	\$17.900
Napolitano	\$13.900	Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, rúgula y lentejas tostadas.	
Espinaca, queso ricotta y salsa napolitana o salsa rossé.		Luz de la Selva	\$20.200
Normanda	\$16.600	Palmitos vegetales en salsa de queso y espaguetis de palmito fresco al pesto con brotes germinados.	
Champiñones frescos, queso holandés, mozzarella y salsa de champiñones.			
Toscana	\$16.800		
Queso mozzarella, tomate, albahaca, champiñones frescos y salsa de champiñones.			

CONTIENE NUECES / MANÍ VEGETARIANO VEGANO

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIAS, INFÓRMESELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.

MENÚ

CREPES & WAFFLES®

La disponibilidad de productos y horarios varían según la ciudad.

PITAS

Pavo 🥩 Pan árabe relleno de pechuga de pavo, queso holandés, mozzarella y salsa dijonnaise.	\$19.900	Siciliana 🌿 Mozzarella, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	\$16.900
Doble Pocket Pan árabe relleno de jamón ahumado, queso holandés y queso mozzarella.	\$15.800	Griega 🌿 Queso mozzarella, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate y especias.	\$17.800
Capresa Pan árabe relleno de mozzarella de búfala, tomates frescos, tomates secos, rúgula y pesto.	\$17.900	Vegetariana 🌿 Queso mozzarella, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	\$16.900
Popeye Pocket Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate, gratinado con queso mozzarella.	\$16.800	Pollo Pan árabe relleno de pechuga de pollo, queso holandés, mozzarella y salsa con frescos sabores de la India.	\$16.900
Tuna Pocket 🥩 Pan árabe relleno de atún con champiñones, gratinado con queso mozzarella.	\$20.900		
Champiñón Pocket Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso mozzarella.	\$18.900		
Mozzarella Pocket 🌿 Queso mozzarella, salsa napolitana y albahaca.	\$13.500		

PANNE COOK

Delicioso pan francés redondo, relleno con cualquiera de nuestras opciones

Pollo al Curry	\$25.200	Camarones al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$33.900
Pollo	\$22.900	Tenera	\$24.900
Pollo, Queso y Champiñones	\$24.700	Tenera y Champiñones	\$24.900
Pollo y Champiñones	\$22.800	Stroganoff	\$31.700
Pollo, Champiñones y Espárragos	\$24.700	Boloñesa y Queso	\$16.800
Lomito Pimienta	\$31.700	Champiñón Fondue	\$26.200
Palmitos al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$22.800		
Calamares al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo).	\$27.800		

ENSALADAS

Ensalada Marroquí 🌿 Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.		Tuna Salad Atún ventresca, variedad de lechugas orgánicas, pepino, champiñones, apio, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras, vinagreta de finas hierbas y aceite de oliva.	\$31.900
Con Camarón	\$31.900	Ensalada Thai 🌿 Pechuga de pavo con ajonjolí, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, pimentón, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	\$25.200
Con Pollo	\$20.500	Ensalada Florentina 🌿 🌿 Mozzarella de búfala, variedad de lechugas orgánicas, tomates secos y frescos, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras, vinagre balsámico y aceite de oliva.	\$22.900
Ensalada César con Pollo Clásica Ensalada César, crutones y tomates cherry, acompañada con pan de centeno.	\$18.400	Ensalada Torina Mozzarella de búfala envuelta en jamón serrano con cebollas caramelizadas, variedad de lechugas y vinagreta a base de mostaza Dijón.	\$28.200
Ensalada César con Salmón Clásica Ensalada César, crutones y tomates cherry, acompañada con pan de centeno.	\$31.300		
Ensalada Valparaíso Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinua negra, kale y un picadillo de tomate y aguacate.	\$32.900		
Ensalada Montes de María 🌿 Frijol rojo cuarentano cultivado en los Montes de María, tofu asado, tahini, guacamole rústico, rúgula y lentejas tostadas.	\$18.400		
Ensalada Mediterránea 🌿 Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$31.900		

🌿 CONTIENE NUECES / MANÍ 🌿 VEGETARIANO 🌿 VEGANO

MENÚ

CREPES & WAFFLES®

La disponibilidad de productos y horarios varían según la ciudad.

JUGOS Y BATIDOS

Jugo de Mora	\$5.900
Jugo de Mandarina	\$7.200
Jugo de Mango	\$6.400
Jugo de Fresa	\$6.200
Jugo de Frambuesa	\$7.900
Jugo de Guanábana	\$6.900
Jugo de Durazno	\$7.000
Jugo de Feijoa	\$5.900
Jugo de Uva	\$7.300
Gulupada	\$7.500
Jugo Exótico	\$7.600
Limonada de Mango Biche	\$7.400
Limonada Natural	\$4.900
Limonada de Coco	\$8.500
Limonada de Hierbabuena	\$5.900
Limonada de Limón Mandarino	\$5.900
Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$7.400
Batido Alegría	\$7.900
Batido Bienestar	\$7.900
Fortaleza	\$8.300
Té Helado	\$6.400

CAFÉ Y PLACER

Café Americano 7oz	\$3.700
Café Americano 12oz	\$5.400
Café Cappuccino 9oz	\$4.200
Café Latte	\$5.000
Chocolatada	\$6.900
Con chocolate Tumaco 70%. Cada semilla lleva la fortaleza de sus pobladores y el carácter de la selva donde crece este cacao exótico de sabor intenso.	
Milo®	\$6.100
Bebida fría o caliente.	
Té Matcha Latte	\$10.600
Té Chai	\$5.500
Frozen Cappuccino	\$10.200
La fuerza del café con crema chantilly.	
Frozen Caramelo	\$11.600
Café con caramelo y crema chantilly.	
Moka Moka	\$11.600
Mezcla de café, chocolate y crema chantilly.	

VINOS Y CERVEZAS

Cerveza Club Colombia 330ml	\$7.800
Cerveza Stella Artois 330ml	\$10.500
Cerveza Aguila Light 330ml	\$6.600
Cerveza Heineken 330ml	\$9.400
Cerveza Cajicá 330ml	\$9.900
Cerveza IPA BBC 330ml	\$11.300

Vino Tinto Botella - AMORETINTO	\$73.500
Cepa: Merlot Origen: Chile	
Vino Blanco Botella- AMORETINTO	\$73.500
Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	
Vino Prosecco Botella	\$87.400
Cepa: Glera Origen: Italia	
Vino Tinto 1/2 botella - AMORETINTO	\$43.900
Cepa: Merlot Origen: Chile	
Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO	\$43.900
Cepa: Gewurstraminier Origen: Chile	
Vino Prosecco 1/2 Botella	\$62.300
Cepa: Glera Origen: Italia	

BEBIDAS

Agua Siembra	\$ 5.200
Agua Manantial 500ml	\$ 4.900
Agua Manantial con gas	\$ 4.900
Coca-Cola	\$ 4.300
Original, sin azúcar o ligera.	
Sprite	\$ 4.300
Schweppes Ginger	\$ 4.300

CONTIENE NUECES / MANÍ VEGETARIANO VEGANO

SE PROHÍBE EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIAS, INFÓRMESELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.

POSTRES

CREPES & WAFFLES

La disponibilidad de productos y horarios varían según la ciudad.

CREPES DULCES



Crepe de Frutos del Bosque

Nutella® ☼	\$10.700
Nutella® y Banano ☼	\$11.400
Arequipe Flambé Arequipe con caramelo crocante flameado al brandy, acompañado de helado de Vainilla Old Style.	\$9.600
Arequipe y Queso	\$7.900
Guayaba y Queso	\$7.900
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$9.600
Chocolate Fondue Sobre fresas y banano, con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$9.700
Baby Doll ☼ Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	\$9.700
MontBlanc Crepe de chocolate blanco con fresas y un toque de crema chantilly.	\$10.900
Cleopatra Tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de frambuesa.	\$8.900

WAFFLES

Sencillo con Crema Chantilly Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	\$8.900
Sencillo con Helado Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	\$9.200
Especial Con helado y crema chantilly. Escoja hasta cuatro de las salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, frutos del bosque, caramelo o jalea de guayaba.	\$12.200
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$10.900
Mantequilla y Syrup	\$6.900
Miel Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$6.900
Arequipe Con salsa de arequipe, helados de Arequipe y de Vainilla, y crema chantilly.	\$10.500
Arequipe y Banano Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Arequipe y de Vainilla, y crema chantilly.	\$10.900
Nutella® Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$12.400
Nutella® y Banano Nutella y tajadas de banano fresco, crema chantilly y helado de Vainilla Old Style.	\$12.600
D'Choclo Waffle de maíz, queso mozzarella y 7 cueros con suero costeño.	\$10.500



Mini Waffle de Arequipe

MINI WAFFLES

Arequipe Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$8.900	Tradicional Con mantequilla y syrup.	\$6.900
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$8.900	Miel de Abejas Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$6.900
Nutella® ☼ Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$10.800	D'Yuca Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$5.900
Chocolate Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.	\$8.900	D'Yuca Doble Dos mini waffles con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	\$11.800

COPAS & HELADOS



Copa Suprema

Tiramisú Composición italiana de helado de Vainilla Old Style, bizcochuelo bañado con cognac y entonado con salsas inglesa, chocolate y de café.	\$11.100
Tarta de Chocolate y Fudge ☼ Fusión de helado de Chocolate y Café con fudge de chocolate, una base de almendras tostadas y crocante italiano.	\$9.900
Helado Arte-Sano Litro y Medio	\$33.900
Helado Arte-Sano 800ml	\$23.900
Helado Arte-Sano Litro y Medio Vegano	\$43.900
Helado Arte-Sano 800ml Vegano	\$33.900
Malteada	\$11.200
Conos x10 Unidades	\$8.400
Conos x4 Unidades	\$6.300



Tarta de Chocolate y Fudge

Copa Tentación Bizcochuelo bañado con licor que exalta el sabor del helado de Vainilla, Café y Chocolate. Combina sutilmente con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$12.200
Copa Arequipe Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe y crema chantilly.	\$10.100
Banana Split ☼ Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate con crema chantilly, nueces, banano fresco, barquillo, salsa de chocolate y arequipe.	\$12.200
Vainilla Hot Chocolate Helado de Vainilla Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que usted le dará gusto a su gusto.	\$9.900
Copa Suprema ☼ Helado de Vainilla y tajaditas de banano entre crema chantilly, bañadas con salsa de chocolate y arequipe, barquillo de galleta crocante y nueces.	\$10.500
Capricho de Maracuyá Helado de Yogur de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones y el crujiente de la galleta de encaje.	\$9.900
Copa Alaska Profiteroles en salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora con salsa de frambuesa y crema chantilly.	\$9.900
Copa Vesubio Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Naranja, bañado con salsa de frambuesa y crema chantilly.	\$7.800
Copa Capri Dulce sensación del helado de Vainilla sobre una galleta crujiente entre las salsas de arequipe y frambuesa con crema chantilly.	\$8.400
Copa Festival Salpicón de helados de Mora, Fresa, Naranja, Limón y Vainilla con trocitos de banano, fresas frescas sobre suave bizcochuelo, salsa de frambuesa, crema chantilly y barquillos crocantes.	\$15.900
Copa Dama Blanca ☼ Helado de Vainilla y Chocolate con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$8.100
Copa Brownie Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	\$9.500
Copa Merengue Glazé ☼ Merengue y helado de Vainilla juegan con la salsa de chocolate, nueces y crema chantilly para proporcionar solo placer.	\$12.200
Alucinante mezcla de Helado de Vainilla y Chocolate con tajadas de fresa, banano, salsa de chocolate, crujiente galleta de encaje y un toque de crema chantilly.	\$10.500
Copa Melocotón Helado de Vainilla y Yogurt de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.	\$10.400
Copa Dulce Encanto Bizcochuelo bañado en salsa inglesa y arequipe, con helado Cocado y tartufino de chocolate.	\$9.900
Copa Limeña Helado de Vainilla con salsa de arequipe, frutos del bosque, merengue y copos de guanábana.	\$12.800
Filosofía Acaramelada ☼ Helado de Vainilla y Caramelo, tajadas de banano, crocantes y crujientes almendras se unen para darle sentido y sabor a la vida.	\$8.700



Copa Alaska

HELADOS INFANTILES

Helado Payaso Alegria con helado de chocolate y miniaturas sobre crema chantilly.	\$7.400	Helado Rodolfo En forma de Reno con helado de Arequipe.	\$7.400
Helado Piggy Con helado de chicle.	\$7.400		

SABORES DE HELADO

Helado de Temporada

Bombón de Coco

- Almendra
- Arequipe
- Avellana
- Brownie
- Cheesecake de Limón
- Chicle
- Choco Rochelle
- Chocolate
- Chocolate Dulce Tumaco
- Chocolate Light
- Cocado
- Coco
- Coffee Toffee
- Crocante
- Fresa
- Fresa Light ✓

Galleta

- Guanábana ✓
- Limón ✓
- Maracuyá ✓
- Mora ✓
- Feijoa ✓
- Pistacho
- Ron con Pasas
- Vainilla
- Vainilla Light
- Vainilla Old Style
- Yogurt de Curuba
- Yogurt de Frutos Rojos
- Yogurt de Maracuyá
- Yogurt Griego con Amaranas
- Mar de Chocolate

HELADOS VEGANOS

EN LECHE VEGETAL*

- Golden Milk ✓
- Cacao Nibs Crunch ✓
- Vainilla Vegana ✓
- Limonada de Coco ✓

La disponibilidad de los sabores de helado varían según la ciudad*

☼ CONTIENE NUECES / MANÍ ☼ VEGETARIANO ✓ VEGANO

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIAS, INFORMÉSELO A LA PERSONA QUE LO ATIENDE. POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRAS COCINAS PREPARAMOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN TRIGO, HUEVOS, FRUTOS SECOS, MANÍ, SOYA, LECHE, PESCADOS Y MARISCOS.