

Bogotá  
**MENÚ**  
 Brunch  
 #CrepesEnCasa

<b>COPAS</b>	<b>Bowl de Açai</b> 	\$13.900
	Açaí con arándanos, fresa, banano y granola artesanal.	
	<b>Copa de Yogur Natural</b> 	\$13.600
	Copa de yogur semidescremado natural sin azúcar, acompañada de granola artesanal y copos de guanábana, endulcela a su gusto con miel de abejas.	
	<b>Granola con Yogur</b> 	\$12.900
	Copa con granola artesanal, yogur de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos	

<b>HUEVOS</b>	<b>Crepes &amp; Waffles</b>	\$10.900
	Crepe con huevos revueltos a la crema sobre un fondo de salsa de queso.	
	<b>Rosarito</b>	\$15.900
	Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México (Ligéramente picante).	
	<b>Rancheros</b>	\$10.500
	Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y parmesano.	
	<b>Harissa</b>	\$11.900
	Una combinación de especias con zucchini, acelga, huevos poché y queso mozzarella, todo un toque que le da honor a Marruecos.	
	<b>Australianos</b>	\$16.900
	Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	
<b>Benedictine</b>	\$13.500	
Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa de Crepes & Waffles.		
<b>Benedictine con Espinaca</b>	\$14.500	
Acompañados con una delicada salsa con un ligero toque de mostaza.		
<b>Poché</b>	\$5.900	
Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.		
<b>Tulum</b>	\$11.400	
Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana (Ligéramente picante).		

<b>CREPES</b>	<b>Crepe Sensación Colombia</b>	\$16.600
	Crepe con huevo, queso, crema agria, nuestro tradicional "hogao" y carne desmechada.	
	<b>Crepe de Jamón y Queso</b>	\$11.900
	Crepe de jamón + queso= lo primero que probaste.	
	<b>Parisien</b>	\$12.400
	Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.	
<b>Bretonne</b>	\$12.500	
Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.		
<b>Crespolinis</b>	\$13.500	
Crepe con huevos revueltos, jamón ahumado, queso holandés y salsa primavera.		

<b>WAFFLES Y PANCAKES</b>	<b>Mantequilla y Syrup con Huevo Frito</b>	\$8.600
	Tradicional waffle con mantequilla, syrup y huevo frito.	
	<b>Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta</b>	\$9.900
	Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y tocineta.	
	<b>Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas</b>	\$9.900
	Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y salchichas.	
	<b>Mantequilla y Syrup</b>	\$5.900
	Tradicional waffle con mantequilla y syrup.	
<b>Waffle D'Choclo</b>	\$8.900	
Waffle de maíz, queso mozzarella y 7 cueros con suero costeño.		
<b>Mini Waffle D'Yuca</b>	\$4.500	
Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.		
<b>Pancakes de Ahuyama</b> 	\$9.500	
Con yogur griego y granola artesanal y miel de abejas.		

<b>WAFFLES</b>	<b>INFANTILES</b>	
	<b>Mantequilla y Syrup</b>	\$5.900
	Waffle Mickey con mantequilla y syrup.	
	<b>Mantequilla, Syrup y Tocineta</b>	\$8.000
Waffle Mickey con mantequilla, syrup y tocineta		
<b>Mantequilla, Syrup y Salchichas</b>	\$8.000	
Waffle Mickey con mantequilla, syrup y salchichas		

<b>OTROS</b>	<b>Queso Momposino</b>	\$11.900
	Tradicional y delicioso queso de capas, de Mompo, para que estires a tu antojo.	
	<b>Pan de banano y agraz</b>	\$15.800
<b>Pan de Centeno</b>	\$15.800	

<b>BEBIDAS</b>	<b>Chocolatada</b>	\$5.900
	Hecha con cacao de Tumaco 70%.	
	<b>Café Americano</b>	\$3.200
	<b>Café Cappuccino</b>	\$3.900
	<b>Café Latte</b>	\$4.500
	<b>Libra de Café</b>	\$19.900
<b>1/2 Libra de Café</b>	\$10.600	

 CONTIENE NUECES / MANÍ

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI A, INFÓRMENSELO 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.

PRODUCTOS SUJETOS A DISPONIBILIDAD SEGÚN CIUDAD.

# MENÚ

Bogotá

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

## CREA EN TU COCINA UN MUNDO DE SABOR.

¡Crepes y Waffles te lo hace fácil!

Desde hoy disfruta en casa nuestra nueva línea de salsas de sal y dulce, sopas y otros ingredientes para combinar con tus platos favoritos.

¡Manos a la obra! Aún existe un mundo de posibilidades.

### SOPAS

A fuego lento caliéntalas, ¡revuelve!  
Que no se quede en el fondo la palabra deseada...  
sabor a hogar.

PORCIONES	2	3
<b>Covarachía</b> <sup>V</sup> Sopa mexicana.	\$9.900	\$11.900
<b>Cebolla</b> Sopa de cebolla.	\$9.900	\$11.900
<b>Sopa del Sol</b> Sopa de zapallo.	\$9.900	\$11.900
<b>Espinaca</b> Sopa de espinaca.	\$8.900	\$11.900
<b>Green Kiss</b> Sopa de brócoli.	\$12.000	\$18.000

### SALSAS

Solo calienta a fuego lento. Sírvelo dando gusto a tu gusto y libertad a tu imaginación. ¡GOZA!

PORCIONES	2	3
<b>Salsa Parmesana</b> <sup>V</sup> Salsa a base de queso parmesano, crema de leche y pimienta negra.		\$12.900
<b>Curry</b> <sup>V</sup> India con sus especias nos da todo su sabor. Usalo con pollo, camarones o vegetales.	\$8.400	\$15.200
<b>Salsa Napolitana</b> <sup>V</sup> Tomates preparados con los sabores de Italia.	\$6.900	\$10.500
<b>Boloñesa</b> Así sabe Italia, a boloñesa. Úsala con crepes o pasta... Agrega parmesano.	\$14.900	\$21.800
<b>Stroganoff</b> Tiritas de lomito + champiñones + otros sabores= Stroganoff.	\$43.600	\$65.400
<b>Lomito Pimienta</b> Tiritas de lomo + baño de pimienta del Putumayo + vino = Lomito a la Pimienta	\$43.600	\$65.400
<b>Ternera</b> Tiritas de ternera en salsa de vino blanco y crema.	\$26.800	\$40.000
<b>Ternera con Champiñones</b> Tiritas de ternera en salsa de vino blanco y crema + salsa de champiñones.	\$28.900	\$41.900
<b>Cochinita Pibil</b> Cerdo desmechado, marinado en cítricos y achiote. Cocinado a fuego lento.	\$20.000	\$30.000
<b>Carne Desmechada</b> Carne desmechada al mejor estilo caribeño.	\$18.000	\$26.900

\*Productos sujetos a disponibilidad

### SALSAS

PORCIONES	2	3
<b>Pesto</b> Preparación a base de albahaca, aceite de oliva, queso parmesano y nueces. Mézclalo con lo que más te guste. <sup>V</sup>		\$15.900
<b>Hogao</b> Ponle el sabor a Colombia.		\$3.900

### SALSAS DULCES

<b>Salsa Arequipe</b> Clásico arequipe para crear dulces momentos.		\$5.900
<b>Salsa Frutos del Bosque</b> Nuestra clásica mezcla de mora, fresa, frambuesa, agraz y arándanos. Crea dulces momentos.		\$10.200
<b>Coulis Maracuyá</b> Extracto de maracuyá. Lo puedes usar en postres o en platos agrídulces.		\$7.500
<b>Salsa de chocolate</b> El mejor estado del chocolate para poner sobre lo que tu elijas.		\$7.000

### MASAS

Nuestra masa lista para pancakes o waffles.  
Crea dulces momentos

PARA HACER	2	3
<b>Masa Waffle</b>	\$4.600	\$6.500
<b>Masa de Choclo</b>	\$7.000	\$9.900
<b>Masa de Yuca</b>		\$8.500

### COMPLEMENTARIOS

PARA HACER	2	3
<b>Pollo Miel</b> Pollo horneado con miel de abejas y pimienta del Putumayo. Puedes comerlo frío o caliente.		\$15.500
<b>Roastbeef</b> Finas tajadas de res a punto, marinadas con Mostaza Dijon y pimienta del Putumayo.		\$27.900
<b>Vinagreta Balsámico</b> Perfecta mezcla de vinagre balsámico, aceite de oliva y miel.		\$6.500
<b>Vinagreta Oriental</b> Mezcla de vinagres, mostaza y un toque agrídulce.		\$6.500
<b>Vinagreta Mostaza</b> Vinagreta donde la mostaza es protagonista. ¡Usala para acompañar lo que mas te guste!		\$6.500

<sup>V</sup> VEGETARIANO

<sup>V</sup> VEGANO

# MENÚ

Bogotá

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

## SOPAS

<b>Covarachía</b> Sopa donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra.	<b>\$10.500</b>
<b>Mexicana Pollo</b> Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate y tortilla mexicana.	<b>\$14.600</b>
<b>Espinaca</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Lentejas Pardinas</b> Con champiñones y portobellos, con un ligero toque de especias de la India.	<b>\$9.500</b>
<b>Del Sol</b> Sopa de zapallo con un toque de queso de cabra y pesto.	<b>\$9.900</b>
<b>Cebolla gratinada</b>	<b>\$8.900</b>

## CREPES

<b>POLLO</b>	
<b>Pollo Queso</b>	<b>\$15.400</b>
<b>Pollo Queso y Champiñones</b>	<b>\$16.900</b>
<b>Pollo Espárragos Queso</b>	<b>\$16.900</b>
<b>Pollo Brócoli Queso</b>	<b>\$16.900</b>
<b>Pollo Curry</b>	<b>\$16.900</b>
<b>Pollo Espinaca y Queso</b>	<b>\$16.900</b>
<b>Pollo Mexicano</b> Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria y ají. (Ligéramente picante).	<b>\$18.900</b>
<b>Pollo Trufa Mexicana</b> Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso.	<b>\$19.900</b>
<b>Pollo Thai</b> Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	<b>\$19.900</b>
<b>Pollo Huancaína</b> Pollo en salsa de ají amarillo... Sabores del Perú.	<b>\$18.500</b>
<b>Pollo Peruano</b> Típica preparación del ají de gallina limeño, con un ligero toque de picante.	<b>\$18.200</b>
<b>Pollo Ají Panka</b> Con todos los sabores del Perú. Ligéramente picante.	<b>\$18.700</b>
<b>Pollo Tomatillo Verde</b> Con queso y salsa verde mexicana.	<b>\$17.400</b>

## CARNE

<b>Boloñesa Queso</b>	<b>\$12.500</b>
<b>Boloñesa Queso Champiñones</b>	<b>\$15.900</b>
<b>Boloñesa, Jamón y Queso</b>	<b>\$14.500</b>
<b>Stroganoff</b>	<b>\$22.400</b>
<b>Mexicano</b> Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agria y ají.	<b>\$16.700</b>
<b>Lomo Árabe</b> Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	<b>\$25.900</b>
<b>Roastbeef</b> Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor. (Ligéramente picante).	<b>\$22.900</b>
<b>Lomito Pimienta</b>	<b>\$22.400</b>

## CREPES

<b>CARNE</b>	
<b>Tenera</b>	<b>\$17.400</b>
<b>Tenera Espinaca Queso</b>	<b>\$18.500</b>
<b>Tenera Champiñones</b>	<b>\$18.500</b>
<b>Cochinita Pibill</b> Preparación mexicana de cerdo desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate.	<b>\$15.900</b>
<b>Sombrero Vueltaio</b> Carne desmechada, preparada con "hogao" sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	<b>\$16.900</b>

## MAR

<b>Camarones al Curry</b>	<b>\$28.200</b>
<b>Camarones en Salsa de la Casa</b>	<b>\$28.200</b>
<b>Calamares al Curry</b>	<b>\$19.900</b>
<b>Calamares en Salsa de la Casa</b>	<b>\$19.900</b>
<b>Palmitos al Curry</b>	<b>\$17.900</b>
<b>Palmitos en Salsa de la Casa</b>	<b>\$17.900</b>
<b>Camarón Espinaca</b> (Salsa Curry o en Salsa de la Casa)	<b>\$28.900</b>
<b>Atún en Salsa De La Casa</b>	<b>\$18.900</b>
<b>Camarones Ají Panka</b> Con todos los sabores del Perú. Ligéramente picante.	<b>\$28.900</b>
<b>Mar Encocado</b> Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinoa negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.	<b>\$28.900</b>
<b>Salmon Roll</b> Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos, acompañados de ensalada verde.	<b>\$28.200</b>

## VEGETARIANOS

<b>Poblana</b> Queso mozzarella y holandés, aguacate, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de ají.	<b>\$14.900</b>
<b>Normanda</b> Champiñones frescos, queso holandés, mozzarella y salsa de champiñones.	<b>\$14.500</b>
<b>Toscana</b> Queso mozzarella, tomate, albahaca, champiñones frescos y salsa de champiñones.	<b>\$14.900</b>
<b>Caprino</b> Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto y mozzarella de búfala.	<b>\$17.500</b>
<b>Espinaca, Champiñones y Queso Feta</b> Espinaca con queso feta y champiñones glaseados.	<b>\$21.400</b>
<b>Champiñón Fondue</b> Champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	<b>\$19.600</b>

## CLÁSICOS

<b>Jamón y Queso</b>	<b>\$11.900</b>
<b>Jamón Queso Champiñones</b>	<b>\$14.700</b>
<b>Pavo y Salsa Dijonnaise</b>	<b>\$17.500</b>
<b>Pollo Chipotle y Queso</b>	<b>\$12.200</b>
<b>Pollo Mozarella y Pesto</b>	<b>\$11.900</b>
<b>Sensación Carne Desmechada</b> Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	<b>\$16.600</b>

\*Productos sujetos a disponibilidad

# MENÚ

Bogotá

#CrepesEnCasa

## PANNE COOK

<b>Pollo al Curry</b> Pan artesanal con pollo en salsa al curry.	\$21.900
<b>Pollo</b> Pan artesanal con nuestra tradicional salsa de pollo.	\$19.900
<b>Pollo, Queso y Champiñones</b> Pan artesanal con pollo, salsa de champiñones y queso.	\$21.200
<b>Pollo y Champiñones</b> Pan artesanal con pollo y salsa de champiñones.	\$19.500
<b>Pollo, Champiñones y Espárragos</b> Pan artesanal con pollo, salsa de champiñones y salsa de espárragos.	\$21.200
<b>Lomito Pimienta</b> Pan artesanal con lomito a la pimienta.	\$28.200
<b>Camarones en Salsa de la Casa</b> Pan artesanal con camarones en salsa de la casa.	\$30.900
<b>Camarones en Salsa Curry</b> Pan artesanal con camarones en salsa al curry.	\$30.900
<b>Calamares en Salsa de la Casa</b> Pan artesanal con calamares en salsa de la casa.	\$24.200
<b>Calamares en Salsa Curry</b> Pan artesanal con calamares en salsa al curry.	\$24.200
<b>Palmitos en Salsa de la casa</b> Pan artesanal con palmitos en salsa de la casa.	\$19.900
<b>Palmitos en Salsa Curry</b> Pan artesanal con palmitos en salsa al curry.	\$19.900
<b>Ternera</b> Pan artesanal con salsa de ternera.	\$21.900
<b>Ternera y Champiñones</b> Pan artesanal con salsa de ternera y salsa de champiñones.	\$22.200
<b>Stroganoff</b> Pan artesanal con nuestra tradicional salsa stroganoff.	\$28.200
<b>Boloñesa</b> Pan artesanal con salsa boloñesa.	\$14.900
<b>Champiñón Fondue</b> Pan artesanal con champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	\$22.500

## ENSALADAS

<b>Mediterránea</b> ☺ Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$28.900
<b>Florentina</b> ☺ ✓ Mozzarella de búfala, variedad de lechugas orgánicas, tomates secos y frescos, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras, vinagre balsámico y aceite de oliva.	\$19.400
<b>Thai</b> ☺ Pechuga de pavo con ajonjolí, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, pimentón, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	\$22.900
<b>Marroquí con Camarón</b> Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.	\$28.500
<b>Marroquí con Pollo</b> Couscous preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.	\$17.600
<b>Ensalada César con Salmón</b> Clásica Ensalada César, crutones y tomates cherry acompañada con pan de centeno.	\$28.200

## ENSALADAS

<b>Ensalada César</b> Clásica ensalada César.	\$11.500
<b>Ensalada César Pollo</b> Clásica ensalada César, crutones, tomates cherry, acompañada con pan de centeno.	\$16.200
<b>Ensalada Míkonos</b> Salmón ahumado, variedad de lechugas orgánicas, queso feta, aceitunas negras, champiñones, cebolla, tomate cherry, pepino, vinagreta de finas hierbas y aceite de oliva.	\$29.700
<b>Ensalada de la barra</b> Nadie conoce mejor la mezcla, que tu. Arma tu ensalada y disfruta.	\$12.900

## PITAS

<b>Pavo</b> Pan árabe relleno de pechuga de pavo, queso holandés y mozzarella, y salsa dijonnaise.	\$18.500
<b>Mozzarella Pocket</b> ✓ Queso mozzarella, salsa napolitana y albahaca.	\$11.900
<b>Siciliana</b> ✓ Mozzarella, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	\$15.500
<b>Vegetariana</b> ✓ Queso mozzarella, salsa napolitana, cebolla, champiñones, tomate, pimentón y apio.	\$14.900
<b>Pollo</b> Pan árabe relleno de pechuga de pollo, queso holandés, mozzarella y salsa con frescos sabores de la India.	\$15.400

## CREPES

<b>DULCES</b>	
<b>Baby Doll</b> ☺	\$8.500
<b>Nutella</b> ☺	\$9.400
<b>Nutella Banano</b> ☺	\$9.600
<b>Frutos del Bosque</b>	\$8.900
<b>Cleopatra</b>	\$7.900
<b>Mont Blanc</b>	\$9.800
<b>Guayaba y Queso</b>	\$6.900

## WAFFLES

<b>Sencillo con Crema</b>	\$7.600
<b>Sencillo Helado</b>	\$7.900
<b>Especial</b>	\$10.600
<b>Nutella</b> ☺	\$10.500
<b>Nutella</b> ☺ y Banano ☺	\$10.600
<b>Arequipe</b>	\$9.400
<b>Arequipe y Banano</b>	\$9.600
<b>Frutos del Bosque</b>	\$9.800
<b>Mantequilla y Syrup</b>	\$5.900
<b>MINI WAFFLES</b>	
<b>Arequipe</b>	\$7.600
<b>Mora</b>	\$7.200
<b>Chocolate</b>	\$7.800
<b>Nutella</b> ☺	\$9.400
<b>Frutos del Bosque</b>	\$7.900

CREPES & WAFFLES®

\*Productos sujetos a disponibilidad

# MENÚ

Bogotá

#CrepesEnCasa

## HELADOS

### INFANTILES

Payaso	\$6.500
Piggy	\$4.900

Helado Artesano 800ml	\$20.900
Helado Artesano 1.5Lt	\$30.900
Dos bolas de Helado en Vaso	\$5.300
Bola de Helado en Vaso	\$4.300
Malteada	\$9.900
Conos x 10 ud	\$8.000
Conos x 4 ud	\$6.000

### COPAS

Tentación	\$10.800
Suprema	\$8.900
Capricho De Maracuyá	\$8.900
Banana Split	\$10.800
Alaska	\$8.900
Copa Arequipe	\$8.900
Vainilla Hot Chocolate	\$8.900

## JUGOS

Jugo de Mora	\$4.900
Jugo de Mango	\$5.900
Jugo de Fresa	\$5.400
Jugo de Durazno	\$6.300
Jugo de Frambuesa	\$6.900
Jugo de Uva	\$6.300
Jugo de Guanábana	\$6.200
Jugo de Feijoa	\$4.900
Piña Jengibre Hierbabuena	\$6.600
Limonada Mango Biche	\$6.400
Limonada Natural	\$4.400
Limonada de Coco	\$7.300
Limonada de Hierbabuena	\$4.900
Limonada de Limón Mandarino	\$4.800
Alegría	\$6.900
Mango, maracuyá y piña.	
Bienestar	\$6.900
Manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	
Fortaleza	\$7.300
Zanahoria, jengibre, manzana y mango.	
Exótico	\$6.900
Uchuva y gulupa.	

## BEBIDAS

Agua Siembra 500ml	\$4.500
Agua Siembra con gas 500ml	\$4.500
Agua Manantial 300ml	\$3.900
Agua Manantial con gas 300ml	\$3.900
Coca-Cola Sabor Original Botella	\$3.900
Coca-Cola Light Botella	\$3.900
Schweppes Ginger Ale	\$3.900

Café Americano	\$3.200
Café Cappuccino	\$3.900
Café Latte	\$4.500
Libra de Café	\$19.900
1/2 Libra de Café	\$10.600

## VINO

Tinto - AMORETINTO Botella	\$65.800
Tinto 1/2 botella - AMORETINTO	\$39.500
Blanco - Amoretinto	\$65.800
Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO	\$39.500
Prosecco	\$78.900
Prosecco 1/2 Botella	\$58.900

🥜 CONTIENE NUECES / MANÍ

ALGUNOS DE NUESTROS PRODUCTOS ESTAN SUJETOS A DISPONIBILIDAD.

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

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIAS, INFÓRMENSELO 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.

\*Productos sujetos a disponibilidad