

Bogotá

MENÚ

Brunch

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

COPAS

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

HUEVOS

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

CREPES

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

WAFFLES Y PANCAKES

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

WAFFLES

INFANTILES	
Mantequilla, Syrup o Miel de Abejas Waffle Mickey con mantequilla y syrup.	\$5.900
Mantequilla, Syrup y Tocineta Waffle Mickey con mantequilla, syrup y tocineta	\$8.000
Mantequilla, Syrup y Salchichas Waffle Mickey con mantequilla, syrup y salchichas	\$8.000

OTROS

Queso Momposino Tradicional y delicioso queso de capas, de Mompo, para que estires a tu antojo.	\$11.900
Pan de Banano y Agraz	\$15.800
Pan de Centeno	\$15.800

BEBIDAS

Chocolatada Hecha con Cacao Tumaco 70%.	\$5.900
Café Americano	\$3.200
Café Cappuccino	\$3.900
Café Latte	\$4.500
Milo Bebida fría o caliente.	\$5.300
Libra de Café	\$19.900
1/2 Libra de Café	\$10.600

🍷 CONTIENE NUECES / MANÍ

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA, 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.

DOMICILIOS ☎ 6767610* | SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 8:00am-12:30pm

*Verifica nuestros puntos de cobertura para el Menú Brunch.

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 SUGERIDAS	2
Covarachía	\$9.900
Sopa mexicana.	
Cebolla	\$9.900
Sopa de cebolla.	
Espinaca	\$8.900
Sopa de espinaca.	

SALSAS

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

PORCIONES SUGERIDAS	3
Salsa Parmesana	\$12.900
Salsa a base de queso parmesano, crema de leche y pimienta negra.	
Curry	\$15.200
India con sus especias nos da todo su sabor. Úsalo con pollo, camarones o vegetales.	
Salsa Napolitana	\$10.500
Tomates preparados con los sabores de Italia.	
Salsa de La Casa	\$12.500
Salsa a base de pimientos asados y tomate.	
PORCIONES SUGERIDAS	2
Boloñesa	\$14.900
Así sabe Italia, a boloñesa. Úsala con crepes o pasta... Agrega parmesano.	
Stroganoff	\$43.600
Tiritas de lomito + champiñones + otros sabores= Stroganoff.	
Lomito Pimienta	\$43.600
Tiritas de lomo + baño de pimienta del Putumayo + vino = Lomito a la Pimienta.	
Ternera con Champiñones	\$28.900
Trozos de ternera en salsa de vino blanco y crema + salsa de champiñones.	
Cochinita Pibil	\$20.000
Cerdo desmechado, marinado en cítricos y achiote. Cocinado a fuego lento.	
Carne Desmechada	\$18.000
Carne desmechada al mejor estilo caribeño.	

SALSAS

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

SALSAS DULCES

PARA HACER PORCIONES SUGERIDAS	3
Salsa Arequipe	\$5.900
Clásico arequipe para crear dulces momentos.	
Salsa Frutos del Bosque	\$10.200
Nuestra clásica mezcla de mora, fresa, frambuesa, agraz y arándanos. Crea dulces momentos.	
Coulis Maracuyá	\$7.500
Extracto de maracuyá. Lo puedes usar en postres o en platos agridulces.	
Salsa de chocolate	\$7.000
El mejor estado del chocolate para poner sobre lo que tu elijas.	

MASAS

Nuestra masa lista para pancakes o waffles. Crea dulces momentos	
PARA HACER PORCIONES SUGERIDAS	3
Masa Waffle	\$6.500
Masa de Choclo	\$9.900
Masa de Yuca	\$8.500

COMPLEMENTARIOS

PARA HACER - PORCIONES SUGERIDAS	3
Pollo Miel	\$15.500
Pollo horneado con miel de abejas y pimienta del Putumayo. Puedes comerlo frío o caliente.	
Roastbeef	\$27.900
Finas tajadas de res a punto, marinadas con Mostaza Dijon y pimienta del Putumayo.	
Vinagreta Balsámico	\$6.500
Perfecta mezcla de vinagre balsámico, aceite de oliva y miel.	
Vinagreta Oriental	\$6.500
Mezcla de vinagres, mostaza y un toque agridulce.	
Vinagreta Mostaza	\$6.500
Vinagreta donde la mostaza es protagonista. ¡Úsala para acompañar	

VEGETARIANO

VEGANO

*Productos sujetos a disponibilidad

MENÚ

Para Compartir

Bogotá

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

KITS DE DULCE

Disfruta de tu helado favorito y diviértete con las salsas y las diferentes combinaciones. Puedes elegir hasta dos sabores de helado.

Kit Hel-ado Dulce Pequeño **\$36.500**

Helado Arte-Sano 800ml.
Conos de galleta x4 unidades.
Galletas artesanales x10 unidades.
Elige una salsa: Arequipe o Frutos del Bosque.

Kit Hel-ado Dulce Grande **\$56.500**

Helado Arte-Sano Litro y Medio.
Conos de galleta x10 unidades.
Galletas artesanales x10 unidades.
Elige una salsa: Arequipe o Frutos del Bosque.

Zoo Kit **\$36.500**

Juega, goza y arma un zoológico helado.
Kit para que los niños armen sus helados con 4 tipos de animalitos: oveja, oso polar, mico y piggy.
Helado Arte-Sano 800ml (elige hasta dos sabores)
Cono x4 unidades.
Caja con accesorios de chocolate para armarlos.

KITS DE SAL

¡Que viva México! Arma los tacos y “DALE GUSTO A TU GUSTO”.

PORCIONES SUGERIDAS **4**

Kit de Tacos **\$65.900**

Tortillas x12 unidades.
Cebolla encurtida.
Crema Agria.
Pico de Gallo.
Aguacate.
Opciones (puedes elegir 2): Cochinita Pibil o Carne Desmechada.

*Productos sujetos a disponibilidad

MENÚ

Bogotá

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

SOPAS

Espinaca Sopa de espinaca del huerto a tu casa. Naturalmente deliciosa.	\$8.900
Mexicana Pollo Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate y tortilla mexicana.	\$14.600
Lentejas Pardinas Con champiñones y portobellos, con un ligero toque de especias de la India.	\$9.500
Covarachía Sopa donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra.	\$10.500
Cebolla gratinada	\$8.900

CREPES

POLLO	
Pollo, Queso y Champiñones Crepe de pollo + queso + champiñón = delicia de siempre.	\$16.900
Pollo y Queso Crepe clásico de pollo en salsa y queso.	\$15.400
Pollo, Espárragos y Queso Crepe de pollo + queso + espárragos = uno de nuestros clásicos.	\$16.900
Pollo al Curry Crepe de pollo en nuestra salsa curry.	\$16.900
Pollo al Curry al Estilo Hindú Con maní, uvas pasas y chutney de mango.	\$17.900
Pollo Rosarito Crepe en salsa mexicana de chipotle, arcos de aguacate y frijolitos cuarentanos.	\$17.900
Pollo, Espinaca y Queso Crepe de pollo + espinaca + queso = no lo dudes.	\$16.900
Pollo Trufa Mexicano Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso.	\$19.900
Pollo, Brócoli y Queso Crepe de pollo + brócoli + queso = sencillamente delicioso.	\$16.900
Pollo Peruano Típica preparación del aji de gallina limeño, con un ligero toque de picante.	\$18.200
Pollo Mexicano Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria y ají. (Ligeramente picante).	\$18.900
Pollo Thai Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	\$19.900

CARNE

Boloñesa y Queso Crepe de boloñesa + queso = la forma más fácil de recordarnos.	\$12.500
Boloñesa, Queso y Champiñones Crepe de boloñesa + queso + champiñón = buena mezcla.	\$15.900
Boloñesa, Jamón y Queso Crepe de boloñesa + jamón + queso = infalible.	\$14.500
Stroganoff Julianas de lomo y champiñones en su salsa.	\$22.400
Lomito Pimienta Crepe con julianas de lomo en salsa a la pimienta.	\$22.400

CREPES

Tenera Crepe de ternera en salsa.	\$17.400
Ternera y Champiñones Crepe de ternera + champiñones = para los que el pasado es presente.	\$18.500
Ternera, Espinaca y Queso Crepe de ternera + espinaca + queso = para los que el pasado es presente.	\$18.500
Mexicano Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agria y ají.	\$16.700
Lomo Árabe Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	\$25.900
Sombrero Vueltaio Carne desmechada preparada con “hogao” sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	\$16.900
Roastbeef Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor. (Ligeramente picante).	\$22.900
Cochinita Pibil Preparación mexicana de cerdo desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate.	\$15.900

FRUTOS DEL MAR

Palmitos al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo) Palmitos en nuestra salsa curry, al ajillo o en salsa de la casa.	\$17.900
Calamares al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo) Calamares en nuestra salsa curry, al ajillo o en salsa de la casa.	\$19.900
Camarones con Espinaca en salsa al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo) Camarones + espinaca en tu salsa favorita.	\$28.900
Camarones al Curry Camarones en nuestra salsa curry.	\$28.200
Camarones en Salsa de la Casa Camarones en nuestra tradicional salsa de la casa.	\$28.200
Camarones al Ajillo Camarones en salsa al ajillo.	\$28.200
Mar Encocado Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinua negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.	\$28.900
Camarones Rosarito Camarones en salsa mexicana chipotle, arcos de aguacate y frijolitos cuarentanos.	\$28.200
Atún en Salsa de la Casa Atún en salsa de la casa.	\$18.900
Salmón Roll Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos, acompañados de ensalada verde.	\$28.200

MENÚ

Bogotá

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

CLÁSICOS	
Jamón y Queso Crepe de jamón + queso = lo primero que probaste.	\$11.900
Jamón, Queso y Champiñones Crepe de jamón + queso + champiñón = una delicia sin tiempo.	\$14.700
Pavo y Queso Holandés con Salsa Dijonnaise Crepe de pechuga de pavo + queso + dijonnaise = buen recuerdo.	\$17.500
Sensación Jamón ahumado, queso holandés y huevo. Pídalolo también con cebolla y tomate.	\$13.900
Sensación Colombia Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	\$16.600
VEGETARIANOS 	
Poblana Queso mozzarella y holandés, aguacate, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.	\$14.900
Sicilia Mozzarella de búfala, tomates secos, tomates frescos y albahaca.	\$14.900
Romana Mozzarella de búfala, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.	\$12.500
Natura Espinaca, queso mozzarella, albahaca, tomates frescos, tomates secos y salsa napolitana.	\$14.500
Napolitano Espinaca, queso ricotta y salsa napolitana o salsa rosé.	\$12.400
Normanda Champiñones frescos, queso holandés, mozzarella y salsa de champiñones.	\$14.500
Toscana Queso mozzarella, tomate, albahaca, champiñones frescos y salsa de champiñones.	\$14.900
Caprino Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto y mozzarella de búfala.	\$17.500
Espinaca con Queso y Salsa de Espárragos o Champiñones Espinaca y queso con clásica salsa de champiñones o de espárragos.	\$14.800
Champiñones al Ajillo Crepe en champiñones en salsa ajillo.	\$13.500
Champiñón Fondue Champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	\$19.600
Champiñones, Alcachofa y Queso Crepe con champiñones, alcachofa y queso.	\$16.500
Montes de María Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, régula y lentejas tostadas.	\$15.900
Luz de la Selva Palmitos, vegetales en salsa de queso y espaguetis de palmito fresco al pesto con brotes germinados.	\$17.500
PITAS	
Pavo Pan árabe relleno de pechuga de pavo, queso holandés y mozzarella, y, salsa dijonnaise.	\$18.500
Doble Pocket Pan árabe relleno de jamón ahumado, queso holandés y queso mozarrella.	\$13.500
Capresa Pan árabe relleno de mozzarella de búfala, tomate fresco, tomate seco, régula y pesto.	\$15.600
Ópera Mozzarella de búfala, champiñón portobello, tomates cherry, régula y parmesano.	\$15.900
Popeye Pocket Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate gratinado con queso mozzarella.	\$14.600
Tuna Pocket Pan árabe relleno de atún con champiñones, gratinado con queso mozzarella.	\$18.600
Champiñón Pocket Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y régula, gratinados con queso mozzarella.	\$16.900
Champiñón Pocket con Huevo Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y régula, gratinados con queso mozzarella y huevo.	\$17.300
Mozzarella Pocket Queso mozzarella, salsa napolitana y albahaca.	\$11.900
Siciliana Mozzarella, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	\$15.500
Griega Queso mozzarella, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomates y especias.	\$15.900
Vegetariana Queso mozzarella, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	\$14.900
Pollo Pan árabe relleno de pechuga de pollo, queso holandés, mozzarella y salsa con frescos sabores de la India.	\$15.400
ENSALADAS	
Mediterránea  Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$28.900
Mediterránea con Calamares  Calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$28.900
Mediterránea con Camarones  Camarones, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$28.900
Florentina  Mozzarella de búfala, variedad de lechugas orgánicas, tomates secos y frecos, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras, vinagre balsámico y aceite de oliva.	\$19.400
Thai  Pechuga de pavo con ajonjolí, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, pimentón, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	\$22.900

MENÚ

Bogotá

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

PANNE COOK

Valparaíso Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinua negra, kale y un picadillo de tomate y aguacate.	\$29.900
Montes de María Frijol rojo cuarentano cultivado en los Montes de María, tofu asado, tahini, guacamole rústico, rúgula y lentejas tostadas.	\$16.400
Marroquí con Camarón Couscus preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.	\$28.500
Pollo Marroquí Couscus preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.	\$17.600
César con Salmón Clásica Ensalada César, crutones y tomates cherry, acompañada con pan de centeno.	\$28.200
César con Pollo Clásica Ensalada César, crutones y tomates cherry, acompañan con pan de centeno.	\$16.200
César Clásica Ensalada César.	\$11.500
Tuna Salad Atún ventresca, variedad de lechugas orgánicas, pepino, champiñones, apio, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras, vinagreta de finas hierbas y aceite de oliva.	\$28.600
Ensalada de la Barra Nadieconoce mejor la mezcla que tú. Arma tu ensalada y disfruta.	\$12.900
Pollo al Curry Pan artesanal con pollo en salsa al curry.	\$21.900
Pollo Pan artesanal con nuestra tradicional salsa de pollo.	\$19.900
Pollo, Queso y Champiñones Pan artesanal con pollo, salsa de champiñones y queso.	\$21.200
Pollo y Champiñones Pan artesanal con pollo y salsa de champiñones.	\$19.500
Pollo, Champiñones y Espárragos Pan artesanal con pollo, salsa de champiñones y salsa de espárragos.	\$21.200
Lomito Pimienta Pan artesanal con lomito a la pimienta.	\$28.200
Palmitos en Salsa Curry Pan artesanal con palmitos en salsa al curry.	\$19.900
Palmitos al Ajillo Pan artesanal con palmitos en salsa al ajillo.	\$19.900
Palmitos en Salsa de la casa (Marco Polo) Pan artesanal con palmitos en salsa de la casa.	\$19.900
Calamares en Salsa Curry Pan artesanal con calamares en salsa al curry.	\$24.200
Calamares al Ajillo Pan artesanal con calamares en salsa al ajillo.	\$24.200
Calamares en Salsa de la Casa (Marco Polo) Pan artesanal con calamares en salsa de la casa.	\$24.200

COPAS

Camarones en Salsa Curry Pan artesanal con camarones en salsa al curry.	\$30.900
Camarones al Ajillo Pan artesanal con camarones en salsa al ajillo.	\$30.900
Camarones en Salsa de la Casa (Marco Polo) Pan artesanal con camarones en salsa de la casa.	\$30.900
Ternera Pan artesanal con salsa de ternera.	\$21.900
Ternera y Champiñones Pan artesanal con salsa de ternera y salsa de champiñones.	\$22.200
Stroganoff Pan artesanal con nuestra tradicional salsa stroganoff.	\$28.200
Boloñesa y Queso Pan artesanal con salsa boloñesa, queso mozzarella y parmesano.	\$14.900
Champiñón Fondue Pan artesanal con champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	\$22.500
Tentación Biscochuelo bañado con licor que exalta el sabor del helado de Vainilla, Café y Chocolate. Combina sutilmente con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$10.800
Arequipe Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe y crema chantilly.	\$8.900
Banana Split Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate con crema chantilly, nueces, banano fresco, barquillo, salsa de chocolate y arequipe.	\$10.800
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.	\$8.900
Suprema Helado de Vainilla y tajaditas de banano entre crema chantilly, bañadas con salsa de chocolate y arequipe, barquillo de galleta crocante y nueces.	\$8.900
Capricho de Maracuyá Helado de Yogur de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones y el crujiente de la galleta de encaje.	\$8.900
Alaska Profiteroles en salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora con salsa de frambuesa y crema chantilly.	\$8.900
Vesubio Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Naranja, bañado con salsa de frambuesa y crema chantilly.	\$6.900
Capri Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una galleta crujiente entre las salsas de arequipe y frambuesa con crema chantilly.	\$7.500
Festival Salpicón de helados de Mora, Fresa, Naranja, Limón y Vainilla con trocitos de banano y fresas frescas sobre un suave biscochuelo, salsa de frambuesa, crema chantilly y barquillos crocantes.	\$14.400

MENÚ

Bogotá

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

HELADOS

Dama Blanca Helado de Vainilla y Chocolate con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$6.900
Brownie Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	\$8.500
Merengue Glazé El merengue y el helado de Vainilla juegan con la salsa de chocolate, nueces crema chantilly para proporcionar solo placer.	\$10.700
Banana Royal 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.	\$9.800
Melocotón Helado de Vainilla y Yogur de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.	\$9.600
Filosofía Acaramelada Helado de Vainilla y Caramelo, tajadas de banano, crocantes y crujientes almendras, se unen para darle sentido y sabor a la vida.	\$7.400
Tiramisú Composición italiana de helado de Vainilla Old Style, bizcochuelo bañado con cognac y entonado con salsa inglesa, chocolate y de café.	\$9.900
Tarta de Chocolate y Fudge Fusión de helado de Chocolate y Café con fudge de chocolate, una base de almendras tostadas y crocante italiano.	\$8.900

WAFFLES

Helado Arte-Sano 1.5Lt Elige hasta dos sabores.	\$30.900
Helado Arte-Sano 800ml Elige hasta dos sabores.	\$20.900
Helado Arte-Sano Vegano 1.5Lt Elige un sabor.	\$40.900
Helado Arte-Sano Vegano 800ml Elige un sabor.	\$30.900
Vaso Bola Helado Elige tu sabor.	\$4.300
Vaso Dos Bolas de Helado Elige tu sabor.	\$5.300
Vaso Tres Bolas de Helado Elige tu sabor.	\$6.500
Conos x10 unidades Conos de galleta.	\$8.000
Conos x4 unidades Conos de galleta.	\$6.000
INFANTILES	
Payaso Alegria con helado de chocolate y miniaturas sobre crema chantilly.	\$6.500
Piggy Con helado de chicle.	\$4.900

Sencillo con Helado Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, frutos del bosque, caramelo o jalea de guayaba.	\$7.900
--	---------

WAFFLES

Sencillo con Crema Chantilly Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, frutos del bosque, caramelo o jalea de guayaba.	\$7.600
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.	\$10.600
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$9.800
Mantequilla y Syrup Con mantequilla y syrup.	\$5.900
De Miel Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$5.900
Arequipe Con salsa de arequipe, helado de Arequipe y de Vainilla, y, crema chantilly.	\$9.400
Arequipe y Banano Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Arequipe y de Vainilla, y, crema chantilly.	\$9.600
Nutella  Con helado de vainilla y crema chantilly.	\$10.500
Nutella y Banano  Nutella y tajadas de banano fresco, crema chantilly y helado de Vainilla Old Style.	\$10.600

MINI WAFFLES

Arequipe Con helado de Vainilla y Crema Chantilly.	\$7.600
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla y crema Chantilly.	\$7.900
Nutella  Con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$9.400
Chocolate Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.	\$7.800
Tradicional Con mantequilla y syrup.	\$5.900
Miel de Abejas Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$5.900

CREPES DULCES

Nutella  Crepe de Nutella.	\$9.400
Nutella y Banano  Crepe de Nutella con tajaditas de banano.	\$9.600
Arequipe Flambé Arequipe con caramelo crocante flambeado al brandy, acompañado de helado de Vainilla Old Style.	\$8.500
Arequipe y Queso Crepe de arequipe y queso.	\$6.900
Guayaba y Queso Crepe de guayaba y queso.	\$6.900
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$8.900
Chocolate Fondue Sobre fresas y banano, con helado de Vainilla y Crema Chantilly.	\$8.400
Baby Doll Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	\$8.500

MENÚ

Bogotá

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

JUGOS Y BATIDOS

Mont Blanc Crepe de chocolate blanco con fresas y un toque de crema chantilly.	\$9.800
Cleopatra Tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de frambuesa.	\$7.900
Jugo de Mora Jugo natural de mora en agua.	\$4.900
Jugo de Mandarina Jugo de mandarina.	\$6.200
Jugo de Mango Jugo natural de mango en agua.	\$5.900
Jugo de Fresa Jugo natural de fresa en agua.	\$5.400
Jugo de Frambuesa Jugo natural de frambuesa en agua.	\$6.900
Jugo de Guanábana Jugo natural de guanábana en leche.	\$6.200
Limonada de Mango Biche Limonada de mango biche.	\$6.400
Limonada Natural Clásica limonada natural.	\$4.400
Limonada de Coco Limonada con leche de coco y limón.	\$7.300
Limonada de Hierbabuena Limonada de hierbabuena.	\$4.900
Limonada Limón Mandarino Limonada de limón mandarino de Cajamarca endulzada con panela.	\$4.800
Batido Piña, Jengibre y Hierbabuena Mezcla de frutas del campo.	\$6.600
Batido Alegría Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	\$6.900
Batido Bienestar Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	\$6.900
Malteada Elige el sabor del helado a tu gusto.	\$9.900

BEBIDAS

FRÍAS	
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 No Retornable Gaseosa Coca Cola sabor original 300ml.	\$3.900
Coca Cola Light No Retornable Gaseosa Coca Cola sabor ligero 300ml.	\$3.900
Schweppes Ginger Gaseosa Schweppes Ginger 300ml.	\$3.900
CALIENTES	
Café Americano Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$3.200
Café Cappuccino Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$3.900

Café Latte Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$4.500
Chocolatada 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.	\$5.900
Milo Bebida fría o caliente.	\$5.300
Matcha Latte Bebida de té verde japonés rica en antioxidantes (disponible en algunos restaurantes).	\$9.500
Chai Bebida de la India con aromáticos sabores que proporcionan bienestar.	\$4.800
Libra de Café Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$19.900
1/2 Libra de Café Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$10.600

VINOS Y CERVEZAS

Vino Tinto Botella - AMORETINTO Cepa: Merlot. Origen: Chile.	\$65.800
Vino Blanco Botella - AMORETINTO Cepa: Gewurstraminier. Origen: Chile.	\$65.800
Vino Prosecco Botella Cepa: Glera. Origen: Italia.	\$78.900
Vino Tinto 1/2 Botella - AMORETINTO Cepa: Merlot. Origen: Chile.	\$39.500
Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO Cepa: Gewurstraminier. Origen: Chile.	\$39.500
Vino Prosecco 1/2 Botella Cepa: Glera. Origen: Italia.	\$58.900
Club Colombia 330ml Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Colombia. ABV: 4,7%.	\$6.900
Stella Artois 330ml Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Bélgica. ABV: 5,0%.	\$8.900
Águila Light 330ml Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Colombia. ABV: 3,4%.	\$5.600
Heiniken 330ml Larger premium de calidad con el mismo gran sabor donde sea que estés en el mundo.	\$8.600

CONTIENE NUECES / MANÍ

PRODUCTOS SUJETOS A DISPONIBILIDAD.

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA, 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.