

Barranquilla

MENÚ

Brunch

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

COPAS

Copa de Yogur Natural	\$14.600
Copa de yogur semidescremado natural sin azúcar, acompañada de granola artesanal y copos de guanábana, endulcela a su gusto con miel de abejas.	
Granola con Yogur	\$13.800
Copa con granola artesanal, yogur de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos	

HUEVOS

Crepes & Waffles	\$11.600
Crepe con huevos revueltos a la crema sobre un fondo de salsa de queso.	
Rosarito	\$17.200
Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México (Ligeramente picante).	
Rancheros	\$10.800
Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y parmesano.	
Harissa	\$12.200
Una combinación de especias con zucchini, acelga, huevos poché y queso mozzarella, todo un toque que le da honor a Marruecos.	
Australianos	\$18.900
Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	
Benedictine	\$14.500
Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa de Crepes & Waffles.	
Benedictine con Espinaca	\$15.200
Acompañados con una delicada salsa con un ligero toque de mostaza.	
Poché	\$7.300
Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.	

CREPES

Crepe Sensación Colombia	\$17.100
Crepe con huevo, queso, crema agria, nuestro tradicional "hogao" y carne desmechada.	
Crepe de Jamón y Queso	\$12.800
Crepe de jamón + queso = lo primero que probaste.	
Parisien	\$12.800
Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.	
Bretone	\$13.600
Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.	
Crespolinis	\$14.200
Crepe con huevos revueltos, jamón ahumado, queso holandés y salsa primavera.	

WAFFLES Y PANCAKES

Mantequilla y Syrup con Huevo Frito	\$8.900
Tradicional waffle con mantequilla, syrup y huevo frito.	
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocineta	\$10.900
Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y tocineta.	
Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas	\$10.900
Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y salchichas.	
Mantequilla y Syrup	\$6.500
Tradicional waffle con mantequilla y syrup.	
Waffle D'Choclo	\$9.900
Waffle de maíz, queso mozzarella y 7 cueros con suero costeño.	
Mini Waffle D'Yuca	\$5.200
Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	
Pancakes de Ahuyama	\$9.900
Con yogur griego y granola artesanal y miel de abejas.	

WAFFLES

INFANTILES	
Mantequilla, Syrup o Miel de Abejas	\$6.600
Waffle Mickey con mantequilla	
Mantequilla, Syrup, Tocineta y Huevo	\$9.100
Waffle Mickey con mantequilla, syrup, tocineta y huevo.	
Mantequilla, Syrup, Salchichas y Huevo	\$9.100
Waffle Mickey con mantequilla, syrup, salchichas y huevo.	

OTROS

Queso Momposino	\$13.200
Tradicional y delicioso queso de capas, de Mompox, para que estires a tu antojo.	

BEBIDAS

Chocolatada	\$6.500
Hecha con Cacao Tumaco 70%.	
Café Americano	\$3.600
Café Cappuccino	\$4.900
Café Latte	\$5.000
Milo	\$5.900
Bebida fría o caliente.	

- CONTIENE NUECES/MANÍ
- VEGETARIANO
- VEGANO

PRODUCTOS SUJETOS A DISPONIBILIDAD.

INFORMACIÓN DE ALERGIAS: SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI, 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.

ALTO PRADO | DOMINGOS Y FESTIVOS 8:30a.m. a 12:00 p.m.

Revisa la información de contacto de nuestros puntos habilitados en nuestra página: www.crepesywaffles.com/domicilios

MENÚ

Barranquilla

#CrepesEnCasa

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 	\$10.700
Sopa mexicana.	
Cebolla	\$10.400
Sopa de cebolla.	
Espinaca 	\$9.700
Sopa de espinaca	
Gazpacho	\$11.000
De España un sabor que te refresca. Ess fría y se hace con tomate, pimentón rojo, pepino, almendras y aceite de oliva.	

SALSAS	
Solo calienta a fuego lento. Sírvelo dando gusto a tu gusto y libertad a tu imaginación. ¡GOZA!	
PORCIONES SUGERIDAS	3
Salsa Parmesana 	\$13.800
Salsa a base de queso parmesano, crema de leche y pimienta negra.	
Curry 	\$16.200
India con sus especias nos da todo su sabor. Úsalo con pollo, camarones o vegetales.	
Curry Vegano 	\$16.200
India con sus especias nos da todo su sabor en leche de coco. úsalo con vegetales o tofu.	
Salsa Napolitana 	\$11.200
Tomates preparados con los sabores de Italia.	
Salsa de La Casa	\$13.400
Salsa a base de pimientos asados y tomate.	
Salsa de Champiñones	\$13.400

PORCIONES SUGERIDAS	2
Boloñesa	\$15.900
Así sabe Italia, a boloñesa. Úsála con crepes o pasta... Agrega parmesano.	
Stroganoff	\$45.800
Tiritas de lomito + champiñones + otros sabores= Stroganoff.	
Lomito Pimienta	\$45.800
Tiritas de lomo + baño de pimienta del Putumayo + vino = Lomito a la Pimienta.	
Cochinita Pibil	\$21.400
Cerdo desmechado, marinado en cítricos y achiote. Cocinado a fuego lento.	
Carne Desmechada	\$23.600
Carne desmechada al mejor estilo caribeño.	

SALSAS	
PORCIONES SUGERIDAS	3
Pesto 	\$17.000
Preparación a base de albahaca, aceite de oliva, queso parmesano y nueces. Mézclalo con lo que más te guste.	
Hogao	\$5.400
Ponle el sabor a Colombia.	

SALSAS DULCES	
PARA HACER PORCIONES SUGERIDAS	3
Salsa Arequipe	\$6.200
Clásico arequipe para crear dulces momentos.	
Salsa Frutos del Bosque	\$10.700
Nuestra clásica mezcla de mora, fresa, frambuesa, agraz y arándanos. Crea dulces momentos.	
Coulis Maracuyá	\$8.200
Extracto de maracuyá. Lo puedes usar en postres o en platos agridulces.	
Jalea de Guayaba	\$10.400
Clásica jalea de guayaba para crear dulces momentos	
Salsa Postre de Limón	\$11.400
Siente la dulzura de lo ácido. Endulza waffles, bizcochuelo, helado, galletas, merengues.	

MASAS	
Nuestra masa lista para pancakes o waffles. Crea dulces momentos	
PARA HACER PORCIONES SUGERIDAS	3
Masa Waffle	\$6.800
Masa de Choclo	\$10.400
Masa de Yuca	\$8.900
Masa Waffle Vegana con Harina Integral 	\$12.400
Masa Waffle de Chocolate	\$8.600

COMPLEMENTARIOS	
PARA HACER - PORCIONES SUGERIDAS	3
Roastbeef	\$29.900
Finas tajadas de res a punto, marinadas con Mostaza Dijon y pimienta del Putumayo.	
Vinagreta Balsámico	\$8.800
Perfecta mezcla de vinagre balsámico, aceite de oliva y miel.	
Vinagreta Oriental	\$8.800
Mezcla de vinagres, mostaza y un toque agridulce.	
Vinagreta Mostaza	\$8.800
Vinagreta donde la mostaza es protagonista. ¡Úsala para acompañar	

MENÚ

Para Compartir

Barranquilla

#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 Helado Arte-Sano 800ml. Conos de galleta x4 unidades. Galletas artesanales x10 unidades. Elige una salsa: Arequipe o Frutos del Bosque.	\$38.300
Kit Hel-ado Dulce Grande Helado Arte-Sano Litro y Medio. Conos de galleta x10 unidades. Galletas artesanales x10 unidades. Elige una salsa: Arequipe o Frutos del Bosque.	\$59.300

KITS DE SAL

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

PORCIONES SUGERIDAS	4
Kit de Tacos Tortillas x12 unidades. Cebolla encurtida. Crema Agria. Pico de Gallo. Aguacate. Opciones (puedes elegir 2): Cochinita Pibil o Carne Desmechada.	\$69.200

*Productos sujetos a disponibilidad

MENÚ

Barranquilla

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

SOPAS

Espinaca 	\$9.600
Sopa de espinaca del huerto a tu casa. Naturalmente deliciosa.	
Mexicana Pollo	\$15.100
Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate y tortilla mexicana.	
Lentejas Pardinas 	\$10.100
Con champiñones y portobellos, con un ligero toque de especias de la India.	
Covarachía 	\$11.000
Sopa donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra.	
Cebolla gratinada	\$9.600
Mote de Queso	\$7.800

CREPES

POLLO	
Pollo, Queso y Champiñones	\$17.900
Crepe de pollo + queso + champiñón = delicia de siempre.	
Pollo y Queso	\$17.900
Crepe clásico de pollo en salsa y queso.	
Pollo, Espárragos y Queso	\$17.900
Crepe de pollo + queso + espárragos = uno de nuestros clásicos.	
Pollo al Curry	\$17.900
Crepe de pollo en nuestra salsa curry.	
Pollo al Curry al Estilo Hindú 	\$19.000
Con maní, uvas pasas y chutney de mango.	
Pollo Rosarito	\$18.800
Crepe en salsa mexicana de chipotle, arcos de aguacate y frijolitos cuarentanos.	
Pollo, Espinaca y Queso	\$17.900
Crepe de pollo + espinaca + queso = no lo dudes.	
Pollo Trufa Mexicano	\$21.300
Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso.	
Pollo, Brócoli y Queso	\$17.900
Crepe de pollo + brócoli + queso = sencillamente delicioso.	
Pollo Peruano 	\$19.300
Típica preparación del ají de gallina limeño, con un ligero toque de picante.	
Pollo Mexicano	\$19.800
Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria y ají. (Ligeramente picante).	
Pollo Thai	\$21.300
Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	

CARNE

Boloñesa y Queso	\$13.200
Crepe de boloñesa + queso = la forma más fácil de recordarnos.	
Boloñesa, Queso y Champiñones	\$16.900
Crepe de boloñesa + queso + champiñón = buena mezcla.	
Boloñesa, Jamón y Queso	\$15.200
Crepe de boloñesa + jamón + queso = infalible.	
Stroganoff	\$24.400
Julianas de lomo y champiñones en su salsa.	

CREPES

Lomito Pimienta	\$24.400
Crepe con julianas de lomo en salsa a la pimienta.	
Tenera	\$19.300
Crepe de ternera en salsa.	
Ternera y Champiñones	\$21.300
Crepe de ternera + champiñones = para los que el pasado es presente.	
Ternera, Espinaca y Queso	\$21.300
Crepe de ternera + espinaca + queso = para los que el pasado es presente.	
Mexicano	\$17.700
Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agria y ají.	
Lomo Árabe	\$27.300
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	
Sombrero Vueltaio	\$17.700
Carne desmechada preparada con “hogao” sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	
Roastbeef	\$24.400
Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor. (Ligeramente picante).	
Cochinita Pibil	\$16.900
Preparación mexicana de cerdo de desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate.	

FRUTOS DEL MAR

Palmitos al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo)	\$19.300
Palmitos en nuestra salsa curry, al ajillo o en salsa de la casa.	
Calamares al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo)	\$21.300
Calamares en nuestra salsa curry, al ajillo o en salsa de la casa.	
Camarones con Espinaca en salsa al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo)	\$29.900
Camarones + espinaca en tu salsa favorita.	
Camarones al Curry	\$29.300
Camarones en nuestra salsa curry.	
Camarones en Salsa de la Casa	\$29.300
Camarones en nuestra tradicional salsa de la casa.	
Camarones al Ajillo	\$29.300
Camarones en salsa al ajillo.	
Mar Encocado	\$29.900
Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinua negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.	
Camarones Rosarito	\$28.900
Camarones en salsa mexicana chipotle, arcos de aguacate y frijolitos cuarentanos.	
Atún en Salsa de la Casa	\$19.900
Atún en salsa de la casa.	
Salmón Roll	\$28.900
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos, acompañados de ensalada verde.	

MENÚ

Barranquilla

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

CLÁSICOS		
Jamón y Queso Crepe de jamón + queso = lo primero que probaste.		\$12.800
Jamón, Queso y Champiñones Crepe de jamón + queso + champiñón = una delicia sin tiempo.		\$15.900
Pavo y Queso Holandés con Salsa Dijonnaise Crepe de pechuga de pavo + queso + dijonnaise = buen recuerdo.		\$17.900
Sensación Jamón ahumado, queso holandés y huevo. Pídalolo también con cebolla y tomate.		\$14.800
Sensación Colombia Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional “hogao”.		\$17.100

VEGETARIANOS 🌱		
Poblana Queso mozzarella y holandés, aguacate, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de aji.		\$15.700
Sicilia Mozzarella de búfala, tomates secos, tomates frescos y albahaca.		\$15.200
Romana Mozzarella de búfala, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.		\$13.200
Natura Espinaca, queso mozzarella, albahaca, tomates frescos, tomates secos y salsa napolitana.		\$15.200
Napolitano Espinaca, queso ricotta y salsa napolitana o salsa rosé.		\$13.200
Normanda Champiñones frescos, queso holandés, mozzarella y salsa de champiñones.		\$15.200
Toscana Queso mozzarella, tomate, albahaca, champiñones frescos y salsa de champiñones.		\$15.900
Caprino 🥛 Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto y mozzarella de búfala.		\$18.300
Espinaca con Queso y Salsa de Espárragos o Champiñones Espinaca y queso con clásica salsa de champiñones o de espárragos.		\$15.800
Champiñones al Ajillo Crepe en champiñones en salsa ajillo.		\$14.800
Champiñón Fondue Champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.		\$21.300
Champiñones, Alcachofa y Queso Crepe con champiñones, alcachofa y queso.		\$17.900

PITAS	Pavo Pan árabe relleno de pechuga de pavo, queso holandés y mozzarella, y, salsa dijonnaise.	\$19.300
	Doble Pocket Pan árabe relleno de jamón ahumado, queso holandés y queso mozzarella.	\$14.700
	Capresa 🥛 🥛 Pan árabe relleno de mozzarella de búfala, tomate fresco, tomate seco, rúgula y pesto.	\$16.200
	Ópera 🥛 Mozzarella de búfala, champiñón portobello, tomates cherry, rúgula y parmesano.	\$16.700
	Popeye Pocket Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate gratinado con queso mozzarella.	\$15.200
	Tuna Pocket Pan árabe relleno de atún con champiñones, gratinado con queso mozzarella.	\$19.300
	Champiñón Pocket 🥛 Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso mozzarella.	\$17.900
	Champiñón Pocket con Huevo Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso mozzarella y huevo.	\$18.600
	Mozzarella Pocket 🥛 Queso mozzarella, salsa napolitana y albahaca.	\$13.200
	Siciliana 🥛 Mozzarella, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	\$16.500
ENSALADAS	Griega 🥛 Queso mozzarella, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomates y especias.	\$16.800
	Vegetariana 🥛 Queso mozzarella, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	\$15.500
	Pollo Pan árabe relleno de pechuga de pollo, queso holandés, mozzarella y salsa con frescos sabores de la India.	\$16.500
	Mediterránea 🥛 Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$30.200
	Mediterránea con Calamares 🥛 Calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$30.200
	Mediterránea con Camarones 🥛 Camarones, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$30.200
	Florentina 🥛 🥛 Mozzarella de búfala, variedad de lechugas orgánicas, tomates secos y frescos, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras, vinagre balsámico y aceite de oliva.	\$20.300
	Thai 🥛 Pechuga de Pavo con ajonjolí, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, pimentón, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	\$24.400

MENÚ

Barranquilla

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

PANNE COOK

Valparaíso Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinua negr, kale y un picadillo de tomate y aguacate.	\$32.200
Marroquí con Camarón 🍷 Couscus preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.	\$29.200
Pollo Marroquí 🍷 Couscus preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.	\$18.800
César con Salmón Clásica ensalada César, crutones y tomates cherry, acompañada con pan de centeno.	\$29.500
César con Pollo Clásica ensalada César, crutones y tomates cherry, acompañcon pan de centeno.	\$17.200
César Clásica ensalada César.	\$11.800
Tuna Salad Atún ventresca, variedad de lechugas orgánicas, pepino, champiñones, apio, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras, vinagreta de finas hierbas y aceite de oliva.	\$29.800
Ensalada de la Barra 🍷 Nadie conoce mejor la mezcla que tú. Arma tu ensalada y disfruta.	\$13.800

Pollo al Curry Pan artesanal con pollo en salsa al curry.	\$23.300
Pollo Pan artesanal con nuestra tradicional salsa de pollo.	\$21.300
Pollo, Queso y Champiñones Pan artesanal con pollo, salsa de champiñones y queso.	\$22.900
Pollo y Champiñones Pan artesanal con pollo y salsa de champiñones.	\$21.200
Pollo, Champiñones y Espárragos Pan artesanal con pollo, salsa de champiñones y salsa de espárragos.	\$22.800
Lomito Pimienta Pan artesanal con lomito a la pimienta.	\$28.800
Palmitos en Salsa Curry Pan artesanal con palmitos en salsa al curry.	\$22.500
Palmitos al Ajillo Pan artesanal con palmitos en salsa al ajillo.	\$22.500
Palmitos en Salsa de la casa (Marco Polo) Pan artesanal con palmitos en salsa de la casa.	\$22.500
Calamares en Salsa Curry Pan artesanal con calamares en salsa al curry.	\$25.900
Calamares al Ajillo Pan artesanal con calamares en salsa al ajillo.	\$25.900
Calamares en Salsa de la Casa (Marco Polo) Pan artesanal con calamares en salsa de la casa.	\$25.900

Camarones en Salsa Curry Pan artesanal con camarones en salsa al curry.	\$32.400
Camarones al Ajillo Pan artesanal con camarones en salsa al ajillo.	\$32.400
Camarones en Salsa de la Casa (Marco Polo) Pan artesanal con camarones en salsa de la casa.	\$32.400
Ternera Pan artesanal con salsa de ternera.	\$24.800
Ternera y Champiñones Pan artesanal con salsa de ternera y salsa de champiñones.	\$24.800
Stroganoff Pan artesanal con nuestra tradicional salsa stroganoff.	\$28.800
Boloñesa y Queso Pan artesanal con salsa boloñesa, queso mozzarella y parmesano.	\$16.600
Champiñón Fondue Pan artesanal con champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	\$24.300

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.	\$11.100
Arequipe Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe y crema chantilly.	\$9.400
Banana Split 🍷 Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate con crema chantilly, nueces, banano fresco, barquillo, salsa de chocolate y arequipe.	\$11.300
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.	\$9.800
Suprema 🍷 Helado de Vainilla y tajaditas de banano entre crema chantilly, bañadas con salsa de chocolate y arequipe, barquillo de galleta crocante y nueces.	\$9.800
Capricho de Maracuyá Helado de Yogur de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones y el crujiente de la galleta de encaje.	\$9.500
Alaska Profiteroles en salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora con salsa de frambuesa y crema chantilly.	\$9.300
Vesubio Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Naranja, bañado con salsa de frambuesa y crema chantilly.	\$7.000
Capri Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una galleta crujiente entre las salsas de arequipe y frambuesa con crema chantilly.	\$8.000
Festival Salpicón de helados de Mora, Fresa, Naranja, Limón y Vainilla con trocitos de banano y fresas frescas sobre un suave bizcochuelo, salsa de frambuesa, crema chantilly y barquillos crocantes.	\$15.000

MENÚ

Barranquilla

#CrepesEnCasa

HELADOS

Dama Blanca ☹	\$7.000
Helado de Vainilla y Chocolate con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	
Brownie	\$9.000
Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	
Merengue Glazé ☹	\$11.100
El merengue y el helado de Vainilla juegan con la salsa de chocolate, nueces crema chantilly para proporcionar solo placer.	
Banana Royal	\$10.100
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.	
Melocotón	\$10.000
Helado de Vainilla y Yogur de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.	
Filosofía Acaramelada ☹	\$8.000
Helado de Vainilla y Caramelo, tajadas de banano, crocantes y crujientes almendras, se unen para darle sentido y sabor a la vida.	
Tiramisú	\$10.100
Composición italiana de helado de Vainilla Old Style, bizcochuelo bañado con cognac y entonado con salsa inglesa, chocolate y de café.	
Tarta de Chocolate y Fudge ☹	\$9.700
Fusión de helado de Chocolate y Café con fudge de chocolate, una base de almendras tostadas y crocante italiano.	

WAFFLES

Sencillo con Helado	\$8.700
Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	
Sencillo con Crema Chantilly	\$8.200
Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	

WAFFLES

Especial	\$11.200
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.	
Frutos del Bosque	\$10.200
Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Mantequilla y Syrup	\$6.500
Con mantequilla y syrup.	
De Miel	\$6.600
Con mantequilla y miel pura de abejas.	
Arequipe	\$9.700
Con salsa de arequipe, helado de Arequipe y de Vainilla, y, crema chantilly.	
Arequipe y Banano	\$9.900
Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Arequipe y de Vainilla, y, crema chantilly.	
Nutella ☹	\$10.900
Con helado de vainilla y crema chantilly.	
Nutella y Banano ☹	\$11.300
Nutella y tajadas de banano fresco, crema chantilly y helado de Vainilla Old Style.	

MINI WAFFLES

Arequipe	\$8.100
Con helado de Vainilla y Crema Chantilly.	
Frutos del Bosque	\$8.600
Frutos rojos con helado de Vainilla y crema Chantilly.	
Nutella ☹	\$9.800
Con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Chocolate	\$8.100
Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.	
Tradicional	\$6.500
Con mantequilla y syrup.	
Miel de Abejas	\$6.500
Con mantequilla y miel pura de abejas.	

CREPES DULCES

Nutella ☹	\$9.900
Crepe de Nutella.	
Nutella y Banano ☹	\$10.100
Crepe de Nutella con tajaditas de banano.	
Arequipe Flambé	\$9.100
Arequipe con caramelo crocante flambeado al brandy, acompañado de helado de Vainilla Old Style.	
Arequipe y Queso	\$7.700
Crepe de arequipe y queso.	
Guayaba y Queso	\$7.700
Crepe de guayaba y queso.	
Frutos del Bosque	\$9.600
Frutos rojos con helado de Vainilla y ticrema chantilly.	
Chocolate Fondue	\$8.800
Sobre fresas y banano, con helado de Vainilla y Crema Chantilly.	
Baby Doll ☹	\$9.100
Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	

MENÚ

Barranquilla

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

JUGOS Y BATIDOS

Mont Blanc Crepe de chocolate blanco con fresas y un toque de crema chantilly.	\$9.900
Cleopatra Tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de frambuesa.	\$8.400
Jugo de Mora Jugo natural de mora en agua.	\$6.100
Jugo de Mandarina Jugo de mandarina.	\$6.700
Jugo de Mango Jugo natural de mango en agua.	\$6.500
Jugo de Fresa Jugo natural de fresa en agua.	\$6.500
Jugo de Frambuesa Jugo natural de frambuesa en agua.	\$7.500
Jugo de Guanábana Jugo natural de guanábana en leche	\$6.700
Jugo de Corozo Jugo natural de corozo.	\$6.200
Jugo de Níspero Jugo natural de níspero.	\$6.200
Jugo de Maracuyá Jugo natural maracuyá.	\$6.200
Limonada de Mango Biche Limonada de mango biche.	\$6.700
Limonada Natural Clásica limonada natural.	\$5.000
Limonada de Coco Limonada con leche de coco y limón.	\$7.700
Limonada de Hierbabuena Limonada de hierbabuena.	\$6.000
Limonada Limón Mandarino Limonada de limón mandarino de Cajamarca endulzada con panela.	\$5.400
Batido Piña, Jengibre y Hierbabuena Mezcla de frutas del campo.	\$7.000
Batido Alegría Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	\$7.700
Batido Bienestar Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	\$7.700
Malteada Elige el sabor del helado a tu gusto.	\$10.600

BEBIDAS

FRÍAS	
Agua Manantial 300ml	\$4.900
Agua Manantial con Gas 300ml	\$4.900
Coca Cola No Retornable Gaseosa Coca Cola sabor original 300ml.	\$4.500
Coca Cola Light No Retornable Gaseosa Coca Cola sabor ligero 300ml.	\$4.500
Schweppes Ginger Gaseosa Schweppes Ginger 300ml.	\$4.500
Sprite	\$4.500
CALIENTES	
Café Americano Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$3.600

Café Cappuccchino Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$4.900
Café Latte Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$5.000
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.	\$6.500
Milo Bebida fría o caliente.	\$5.900
Matcha Latte Bebida de té verde japonés rica en antioxidantes (disponible en algunos restaurantes).	\$10.100
Chai Bebida de la India con aromáticos sabores que proporcionan bienestar.	\$5.500

VINOS Y CERVEZAS

Vino Tinto Botella - AMORETINTO Cepa: Merlot. Origen: Chile.	\$66.800
Vino Blanco Botella - AMORETINTO Cepa: Gewurstraminier. Origen: Chile.	\$66.800
Vino Prosecco Botella Cepa: Glera. Origen: Italia.	\$84.300
Vino Tinto 1/2 Botella - AMORETINTO Cepa: Merlot. Origen: Chile.	\$41.400
Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO Cepa: Gewurstraminier. Origen: Chile.	\$41.400
Vino Prosecco 1/2 Botella Cepa: Glera. Origen: Italia.	\$61.300
Club Colombia 330ml Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Colombia. ABV: 4,7%.	\$7.500
Stella Artois 330ml Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Bélgica. ABV: 5,0%.	\$10.100
Águila Light 330ml Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Bélgica. ABV: 3,4%.	\$6.000
Heiniken 330ml Larger premium de calidad con el mismo gran sabor donde sea que estés en el mundo.	\$9.800

-  CONTIENE NUECES/MANI
-  VEGETARIANO
-  VEGANO

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.