

Cali
MENÚ
 Brunch
 #CrepesEnCasa

COPAS	Bowl de Açai	\$14.900
	Açaí con arándanos, fresa, banano y granola artesanal.	
	Copa de Yogur Natural	\$13.800
	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	\$12.900
	Copa con granola artesanal, yogur de vainilla, fresa, arándanos y salsa de arándanos	

HUEVOS	Crepes & Waffles	\$10.900
	Crepe con huevos revueltos a la crema sobre un fondo de salsa de queso.	
	Rosarito	\$16.200
	Tostada artesanal, dos huevos poché, tocینeta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México (Ligeramente picante).	
	Rancheros	\$10.600
	Huevos con cebolla, jamón, salsa de tomate y parmesano.	
	Harissa	\$11.900
	Una combinación de especias con zucchini, acelga, huevos poché y queso mozzarella, todo un toque que le da honor a Marruecos.	

	Australianos	\$17.900
	Huevos poché, corte especial de tocینeta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	
	Benedictine	\$13.600
	Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa de Crepes & Waffles.	
	Benedictine con Espinaca	\$14.800
	Acompañados con una delicada salsa con un ligero toque de mostaza.	
	Poché	\$5.900
	Gratinados con el toque especial de Crepes & Waffles.	
	Tulum	\$11.500
	Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana. (Ligeramente picante).	

CREPES	Crepe Sensación Colombia	\$16.900
	Crepe con huevo, queso, crema agria, nuestro tradicional "hogao" y carne desmechada.	
	Crepe de Jamón y Queso	\$11.900
	Crepe de jamón + queso = lo primero que probaste.	
	Parisien	\$12.600
	Crepe con huevo, tocینeta, queso y salsa de queso.	
	Bretonne	\$12.600
	Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.	
	Crespolinis	\$13.800
	Crepe con huevos revueltos, jamón ahumado, queso holandés y salsa primavera.	

WAFFLES Y PANCAKES	Mantequilla y Syrup con Huevo Frito	\$8.800
	Tradicional waffle con mantequilla, syrup y huevo frito.	
	Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Tocینeta	\$9.900
	Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y tocینeta.	
	Mantequilla, Syrup, Huevo Frito y Salchichas	\$9.900
	Tradicional waffle con mantequilla, syrup, huevo frito y salchichas.	
	Mantequilla y Syrup	\$5.900
	Tradicional waffle con mantequilla y syrup.	
	Waffle D'Chocolo	\$9.600
	Waffle de maíz, queso mozzarella y 7 cueros con suero costeno.	
	Mini Waffle D'Yuca	\$5.000
	Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	
	Pancakes de Ahuyama	\$9.600
	Con yogur griego y granola artesanal y miel de abejas.	

WAFFLES	INFANTILES	
	Mantequilla, Syrup o Miel de Abejas	\$6.200
	Waffle Mickey con mantequilla	
	Mantequilla, Syrup y Tocینeta	\$8.500
	Waffle Mickey con mantequilla, syrup y tocینeta	
	Mantequilla, Syrup y Salchichas	\$8.500
	Waffle Mickey con mantequilla, syrup y salchichas	

OTROS	Queso Momposino	\$12.400
	Tradicional y delicioso queso de capas, de Mompo, para que estires a tu antojo.	
	Canastilla de Panes	\$10.600
	Panes blancos, de hojaldre o integrales.	

BEBIDAS	Chocolatada	\$5.900
	Hecha con Cacao Tumaco 70%.	
	Café Americano	\$3.200
	Café Cappuccino	\$3.900
	Café Latte	\$4.500
	Milo	\$5.400
	Libra de Café	\$20.300
	1/2 Libra de Café	\$10.800

- 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.

MENÚ

Cali

#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 	\$10.200
Sopa mexicana.	
Cebolla	\$9.900
Sopa de cebolla.	
Espinaca 	\$9.200
Sopa de espinaca.	
Gazpacho	\$10.500
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 	\$12.900
Salsa a base de queso parmesano, crema de leche y pimienta negra.	
Curry 	\$15.400
India con sus especias nos da todo su sabor. Úsalo con pollo, camarones o vegetales.	
Curry Vegano 	\$15.400
India con sus especias nos da todo su sabor en leche de coco. úsalo con vegetales o tofu.	
Salsa Napolitana 	\$10.700
Tomates preparados con los sabores de Italia.	
Salsa de La Casa	\$12.800
Salsa a base de pimientos asados y tomate.	
Salsa de Champiñones	\$12.800

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.	
Cochinita Pibil	\$20.000
Cerdo desmechado, marinado en cítricos y achiote. Cocinado a fuego lento.	
Carne Desmechada	\$22.000
Carne desmechada al mejor estilo caribeño.	

*Productos sujetos a disponibilidad

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	\$5.200
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	\$7.800
Extracto de maracuyá. Lo puedes usar en postres o en platos agridulces.	
Jalea de Guayaba	\$8.900
Clásica jalea de guayaba para crear dulces momentos	
Salsa Postre de Limón	\$10.900
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	\$6.500
Masa de Choclo	\$9.900
Masa de Yuca	\$8.500
Masa de Waffle Vegana con Harina Integral 	\$11.800
Masa de Waffle de Chocolate	\$8.200

COMPLEMENTARIOS

PARA HACER - PORCIONES SUGERIDAS 3

Vinagreta Balsámico	\$8.400
Perfecta mezcla de vinagre balsámico, aceite de oliva y miel.	
Vinagreta Oriental	\$8.400
Mezcla de vinagres, mostaza y un toque agridulce.	
Vinagreta Mostaza	\$8.400
Vinagreta donde la mostaza es protagonista. ¡Úsala para acompañar	

 VEGETARIANO

 VEGANO

MENÚ

Para Compartir
Cali

#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.	

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 Agría. Pico de Gallo. Aguacate. Opciones (puedes elegir 2): Cochinita Pibil o Carne Desmechada.	

*Productos sujetos a disponibilidad

MENÚ

Cali

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

SOPAS

Espinaca 	\$9.200
Sopa de espinaca del huerto a tu casa. Naturalmente deliciosa.	
Mexicana Pollo	\$14.800
Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate y tortilla mexicana.	
Lentejas Pardinas 	\$9.700
Con champiñones y portobellos, con un ligero toque de especias de la India.	
Covarachía 	\$10.700
Sopa donde el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra.	
Cebolla gratinada	\$9.200

CREPES

POLLO	
Pollo, Queso y Champiñones	\$17.200
Crepe de pollo + queso + champiñón = delicia de siempre.	
Pollo y Queso	\$15.700
Crepe clásico de pollo en salsa y queso.	
Pollo, Espárragos y Queso	\$17.200
Crepe de pollo + queso + espárragos = uno de nuestros clásicos.	
Pollo al Curry	\$17.200
Crepe de pollo en nuestra salsa curry.	
Pollo al Curry al Estilo Hindú 	\$17.900
Con maní, uvas pasas y chutney de mango.	
Pollo Rosarito	\$17.900
Crepe en salsa mexicana de chipotle, arcos de aguacate y frijolitos cuarentanos.	
Pollo, Espinaca y Queso	\$17.200
Crepe de pollo + espinaca + queso = no lo dudes.	
Pollo Trufa Mexicano	\$20.300
Mezcla de sabores mexicanos con huitlacoche, aguacate y salsa de queso.	
Pollo, Brócoli y Queso	\$17.200
Crepe de pollo + brócoli + queso = sencillamente delicioso.	
Pollo Peruano 	\$18.500
Típica preparación del aji de gallina limeño, con un ligero toque de picante.	
Pollo Mexicano	\$19.300
Pollo en salsa mexicana y chipotle, queso rallado, lechuga, crema agria y ají. (Ligeramente picante).	
Pollo Thai	\$19.900
Pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	

CARNE

Boloñesa y Queso	\$12.800
Crepe de boloñesa + queso = la forma más fácil de recordarnos.	
Boloñesa, Queso y Champiñones	\$16.200
Crepe de boloñesa + queso + champiñón = buena mezcla.	
Boloñesa, Jamón y Queso	\$14.600
Crepe de boloñesa + jamón + queso = infalible.	
Stroganoff	\$22.700
Julianas de lomo y champiñones en su salsa.	
Lomito Pimienta	\$22.700
Crepe con julianas de lomo en salsa a la pimienta.	

CREPES

Tenera	\$17.700
Crepe de ternera en salsa.	
Ternera y Champiñones	\$18.900
Crepe de ternera + champiñones = para los que el pasado es presente.	
Ternera, Espinaca y Queso	\$18.900
Crepe de ternera + espinaca + queso = para los que el pasado es presente.	
Mexicano	\$16.900
Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agria y ají.	
Lomo Árabe	\$26.400
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	
Sombrero Vueltaio	\$17.200
Carne desmechada preparada con "hogao" sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	
Roastbeef	\$23.200
Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor. (Ligeramente picante).	
Cochinita Pibil	\$16.300
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)	\$18.100
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)	\$20.200
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)	\$28.900
Camarones + espinaca en tu salsa favorita.	
Camarones al Curry	\$28.500
Camarones en nuestra salsa curry.	
Camarones en Salsa de la Casa	\$28.500
Camarones en nuestra tradicional salsa de la casa.	
Camarones al Ajillo	\$28.500
Camarones en salsa al ajillo.	
Mar Encocado	\$28.900
Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinua negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.	
Camarones Rosarito	\$28.200
Camarones en salsa mexicana chipotle, arcos de aguacate y frijolitos cuarentanos.	
Atún en Salsa de la Casa	\$18.900
Atún en salsa de la casa.	
Salmón Roll	\$28.200
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos, acompañados de ensalada verde.	

MENÚ

Cali

#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.	\$14.900
Pavo y Queso Holandés con Salsa Dijonnaise Crepe de pechuga de pavo + queso + dijonnaise = buen recuerdo.	\$17.700
Sensación Jamón ahumado, queso holandés y huevo. Pídale también con cebolla y tomate.	\$14.200
Sensación Colombia Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	\$16.900

VEGETARIANOS

Poblana Queso mozzarella y holandés, aguacate, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de ají.	\$15.100
Sicilia Mozzarella de búfala, tomates secos, tomates frescos y albahaca.	\$15.100
Romana Mozzarella de búfala, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.	\$12.700
Natura Espinaca, queso mozzarella, albahaca, tomates frescos, tomates secos y salsa napolitana.	\$14.700
Napolitano Espinaca, queso ricotta y salsa napolitana o salsa rosé.	\$12.600
Normanda Champiñones frescos, queso holandés, mozzarella y salsa de champiñones.	\$14.800
Toscana Queso mozzarella, tomate, albahaca, champiñones frescos y salsa de champiñones.	\$15.200
Caprino Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto y mozzarella de búfala.	\$17.800
Espinaca con Queso y Salsa de Espárragos o Champiñones Espinaca y queso con clásica salsa de champiñones o de espárragos.	\$15.100
Champiñones al Ajillo Crepe en champiñones en salsa ajillo.	\$13.800
Champiñón Fondue Champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	\$19.800
Champiñones, Alcachofa y Queso Crepe con champiñones, alcachofa y queso.	\$16.800
Montes de María Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, rúgula y lentejas tostadas.	\$16.200
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.	\$18.900
Doble Pocket Pan árabe relleno de jamón ahumado, queso holandés y queso mozzarella.	\$13.900
Capresa Pan árabe relleno de mozzarella de búfala, tomate fresco, tomate seco, rúgula y pesto.	\$15.900
Ópera Mozzarella de búfala, champiñón portobello, tomates cherry, rúgula y parmesano.	\$16.200
Popeye Pocket Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate gratinado con queso mozzarella.	\$14.900
Tuna Pocket Pan árabe relleno de atún con champiñones, gratinado con queso mozzarella.	\$18.900

Champiñón Pocket Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso mozzarella.	\$17.200
Champiñón Pocket con Huevo Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso mozzarella y huevo.	\$17.600
Mozzarella Pocket Queso mozzarella, salsa napolitana y albahaca.	\$11.900
Siciliana Mozzarella, salsa napolitana, tomates frescos, tomates secos, albahaca y aceite de oliva.	\$15.800
Griega Queso mozzarella, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomates y especias.	\$16.200
Vegetariana Queso mozzarella, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	\$15.200
Pollo Pan árabe relleno de pechuga de pollo, queso holandés, mozzarella y salsa con frescos sabores de la India.	\$15.700

ENSALADAS

Mediterránea Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$29.300
Mediterránea con Calamares Calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$29.300
Mediterránea con Camarones Camarones, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$29.300
Florentina Mozzarella de búfala, variedad de lechugas orgánicas, tomates secos y frescos, champiñones, pesto, aguacate, aceitunas negras, vinagre balsámico y aceite de oliva.	\$19.800
Thai Pechuga de Pavo con ajonjolí, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, pimentón, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	\$23.300

MENÚ

Cali

#CrepesEnCasa

Valparaíso Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinua negr, 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.	\$16.600
Marroquí con Camarón  Couscus preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.	\$28.900
Pollo Marroquí  Couscus preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.	\$17.900
César con Salmón Clásica ensalada César, crutones y tomates cherry, acompañada con pan de centeno.	\$28.600
César con Pollo Clásica ensalada César, crutones y tomates cherry, acompañan con pan de centeno.	\$16.500
César Clásica ensalada César.	\$11.700
Tuna Salad Atún ventresca, variedad de lechugas orgánicas, pepino, champiñones, apio, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras, vinagreta de finas hierbas y aceite de oliva.	\$28.900
Ensalada de la Barra  Nadie conoce mejor la mezcla que tú. Arma tu ensalada y disfruta.	\$13.100
Pollo al Curry Pan artesanal con pollo en salsa al curry.	\$22.300
Pollo Pan artesanal con nuestra tradicional salsa de pollo.	\$20.300
Pollo, Queso y Champiñones Pan artesanal con pollo, salsa de champiñones y queso.	\$21.700
Pollo y Champiñones Pan artesanal con pollo y salsa de champiñones.	\$19.900
Pollo, Champiñones y Espárragos Pan artesanal con pollo, salsa de champiñones y salsa de espárragos.	\$21.600
Lomito Pimienta Pan artesanal con lomito a la pimienta.	\$28.500
Palmitos en Salsa Curry Pan artesanal con palmitos en salsa al curry.	\$20.200
Palmitos al Ajillo Pan artesanal con palmitos en salsa al ajillo.	\$20.200
Palmitos en Salsa de la casa (Marco Polo) Pan artesanal con palmitos en salsa de la casa.	\$20.200
Calamares en Salsa Curry Pan artesanal con calamares en salsa al curry.	\$24.500
Calamares al Ajillo Pan artesanal con calamares en salsa al ajillo.	\$24.500
Calamares en Salsa de la Casa (Marco Polo) Pan artesanal con calamares en salsa de la casa.	\$24.500
Camarones en Salsa Curry Pan artesanal con camarones en salsa al curry.	\$31.200
Camarones al Ajillo Pan artesanal con camarones en salsa al ajillo.	\$31.200
Camarones en Salsa de la Casa (Marco Polo) Pan artesanal con camarones en salsa de la casa.	\$31.200
Ternera Pan artesanal con salsa de ternera.	\$22.300
Ternera y Champiñones Pan artesanal con salsa de ternera y salsa de champiñones.	\$22.700
Stroganoff Pan artesanal con nuestra tradicional salsa stroganoff.	\$28.500
Boloñesa y Queso Pan artesanal con salsa boloñesa, queso mozzarella y parmesano.	\$15.200
Champiñón Fondue  Pan artesanal con champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	\$22.900
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.	\$10.900
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.	\$9.200
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.	\$7.700
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.	\$14.700

COPAS

PANNE COOK

MENÚ

Cali

#CrepesEnCasa

Dama Blanca ☺	\$6.900
Helado de Vainilla y Chocolate con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	
Brownie	\$8.700
Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	
Merengue Glazé ☺	\$10.800
El merengue y el helado de Vainilla juegan con la salsa de chocolate, nueces crema chantilly para proporcionar solo placer.	
Banana Royal	\$9.800
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	\$9.700
Helado de Vainilla y Yogur de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.	
Filosofía Acaramelada ☺	\$7.500
Helado de Vainilla y Caramelo, tajadas de banano, crocantes y crujientes almendras, se unen para darle sentido y sabor a la vida.	
Tiramisú	\$9.900
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 ☺	\$9.100
Fusión de helado de Chocolate y Café con fudge de chocolate, una base de almendras tostadas y crocante italiano.	

HELADOS

Helado Arte-Sano 1.5Lt	\$31.400
Elige hasta dos sabores.	
Helado Arte-Sano 800ml	\$21.200
Elige hasta dos sabores.	
Vaso Bola Helado	\$4.400
Elige tu sabor.	
Vaso Dos Bolas de Helado	\$5.400
Elige tu sabor.	
Conos x10 unidades	\$8.000
Conos de galleta.	
Conos x4 unidades	\$6.000
Conos de galleta.	

INFANTILES

Payaso	\$6.500
Alegría con helado de chocolate y miniaturas sobre crema chantilly.	
Piggy	\$6.500
Con helado de chicle.	

WAFFLES

Sencillo con Helado	\$7.900
Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	
Sencillo con Crema Chantilly	\$7.800
Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	
Especial	\$10.800
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.	

WAFFLES

Frutos del Bosque	\$9.900
Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Mantequilla y Syrup	\$5.900
Con mantequilla y syrup.	
De Miel	\$5.900
Con mantequilla y miel pura de abejas.	
Arequipe	\$9.600
Con salsa de arequipe, helado de Arequipe y de Vainilla, y, crema chantilly.	
Arequipe y Banano	\$9.800
Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Arequipe y de Vainilla, y, crema chantilly.	
Nutella ☺	\$10.700
Con helado de vainilla y crema chantilly.	
Nutella y Banano ☺	\$10.800
Nutella y tajadas de banano fresco, crema chantilly y helado de Vainilla Old Style.	

MINI WAFFLES

Arequipe	\$7.800
Con helado de Vainilla y Crema Chantilly.	
Frutos del Bosque	\$7.900
Frutos rojos con helado de Vainilla y crema Chantilly.	
Nutella ☺	\$9.500
Con helado de Vainilla y crema chantilly.	
Chocolate	\$7.900
Con helado de Chocolate o Vainilla y crema chantilly.	
Tradicional	\$5.900
Con mantequilla y syrup.	
Miel de Abejas	\$5.900
Con mantequilla y miel pura de abejas.	

CREPES DULCES

Nutella ☺	\$9.600
Crepe de Nutella.	
Nutella y Banano ☺	\$9.800
Crepe de Nutella con tajaditas de banano.	
Arequipe Flambé	\$8.700
Arequipe con caramelo crocante flambeado al brandy, acompañado de helado de Vainilla Old Style.	
Arequipe y Queso	\$6.900
Crepe de arequipe y queso.	
Guayaba y Queso	\$6.900
Crepe de guayaba y queso.	
Frutos del Bosque	\$8.900
Frutos rojos con helado de Vainilla y ticrema chantilly.	
Chocolate Fondue	\$8.600
Sobre fresas y banano, con helado de Vainilla y Crema Chantilly.	
Baby Doll ☺	\$8.700
Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	
Mont Blanc	\$9.900
Crepe de chocolate blanco con fresas y un toque de crema chantilly.	
Cleopatra	\$7.900
Tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de frambuesa.	

MENÚ

Cali

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

JUGOS Y BATIDOS

Jugo de Mora Jugo natural de mora en agua.	\$5.000
Jugo de Mandarina Jugo de mandarina.	\$6.300
Jugo de Mango Jugo natural de mango en agua.	\$5.900
Jugo de Fresa Jugo natural de fresa en agua.	\$5.500
Jugo de Frambuesa Jugo natural de frambuesa en agua.	\$7.000
Jugo de Guanábana Jugo natural de guanábana en leche.	\$6.300
Limonada de Mango Biche Limonada de mango biche.	\$6.500
Limonada Natural Clásica limonada natural.	\$4.500
Limonada de Coco Limonada con leche de coco y limón.	\$7.400
Limonada de Hierbabuena Limonada de hierbabuena.	\$5.100
Limonada Limón Mandarino Limonada de limón mandarino de Cajamarca endulzada con panela.	\$5.000
Batido Piña, Jengibre y Hierbabuena Mezcla de frutas del campo.	\$6.700
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 477ml	\$4.600
Agua Siembra con Gas 477ml	\$4.600
Agua Manantial 500ml	\$4.600
Agua Manantial con Gas 300ml	\$4.000
Coca Cola No Retornable Gaseosa Coca Cola sabor original 300ml.	\$4.000
Coca Cola Light No Retornable Gaseosa Coca Cola sabor ligero 300ml.	\$4.000
Schweppes Ginger Gaseosa Schweppes Ginger 300ml.	\$4.000
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.	\$5.400
Matcha Latte Bebida de té verde japonés rica en antioxidantes (disponible en algunos restaurantes).	\$9.700
Chai Bebida de la India con aromáticos sabores que proporcionan bienestar.	\$4.900
Libra de Café Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$20.300
1/2 Libra de Café Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$10.800

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.	\$79.900
Vino Tinto 1/2 Botella - AMORETINTO Cepa: Merlot. Origen: Chile.	\$38.900
Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO Cepa: Gewurstraminier. Origen: Chile.	\$38.900
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%.	\$7.000
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%.	\$5.700
Heiniken 330ml Lager premium de calidad con el mismo gran sabor donde sea que estés en el mundo.	\$8.800

CONTIENE NUECES/MANÍ
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.