




Medellín  
**MENÚ**  
 Brunch

#CrepesEnCasa

<b>COPAS</b>	<b>Bowl de Açai</b> 	\$14.900
	Açaí con arándanos, fresa, banano y granola artesanal.	
	<b>Copa de Yogur Natural</b> 	\$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.	
	<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>	\$16.200
	Tostada artesanal, dos huevos poché, tocineta crujiente, aguacate y una salsa de chile chipotle resaltando el sabor de México (Ligeramente picante).	
	<b>Rancheros</b>	\$10.600
	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>	\$17.900
	Huevos poché, corte especial de tocineta, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	
	<b>Benedictine</b>	\$13.600
	Sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa de Crepes & Waffles.	
	<b>Benedictine con Espinaca</b>	\$14.800
	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>	\$11.500
	Cacerola de huevos, salsa de tomatillo verde y rojo, aguacate, maíz, pico de gallo y crujiente tortilla mexicana. (Ligeramente picante).	




<b>CREPES</b>	<b>Crepe Sensación Colombia</b>	\$16.900
	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>	\$12.600
	Crepe con huevo, tocineta, queso y salsa de queso.	
	<b>Bretonne</b>	\$12.600
	Típica crepe francesa de jamón, queso y huevo.	
	<b>Crespolinis</b>	\$13.800
	Crepe con huevos revueltos, jamón ahumado, queso holandés y salsa primavera.	

<b>WAFFLES Y PANCAKES</b>	<b>Mantequilla y Syrup con Huevo Frito</b>	\$8.800
	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'Chocolo</b>	\$9.600
	Waffle de maíz, queso mozzarella y 7 cueros con suero costeño.	
	<b>Mini Waffle D'Yuca</b>	\$5.000
	Con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.	
	<b>Pancakes de Ahuyama</b> 	\$9.600
	Con yogur griego y granola artesanal y miel de abejas.	

<b>WAFFLES</b>	<b>INFANTILES</b>	
	<b>Mantequilla, Syrup o Miel de Abejas</b>	\$6.200
	Waffle Mickey con mantequilla	
	<b>Mantequilla, Syrup y Tocineta</b>	\$8.500
	Waffle Mickey con mantequilla, syrup y tocineta	
	<b>Mantequilla, Syrup y Salchichas</b>	\$8.500
	Waffle Mickey con mantequilla, syrup y salchichas	

<b>OTROS</b>	<b>Queso Momposino</b>	\$12.400
	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 Tumaco 70%.	
	<b>Café Americano</b>	\$3.200
	<b>Café Cappuccino</b>	\$3.900
	<b>Café Latte</b>	\$4.500
	<b>Milo</b>	\$5.400
<b>Libra de Café</b>	\$20.300	
	<b>1/2 Libra de Café</b>	\$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.

**CREPES & WAFFLES®**

CAMPESTRE, LAURELES Y ONE PLAZA

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 8:00 a.m. a 12:00 a.m.

Revisa la información de contacto de nuestros puntos habilitados en nuestra página: [www.crepesywaffles.com/domicilios](http://www.crepesywaffles.com/domicilios) o búscanos en las plataformas de nuestros aliados en domicilios.

# MENÚ

Medellín

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

PORCIONES SUGERIDAS	2
<b>Boloñesa</b>	\$14.900
Así sabe Italia, a boloñesa. Úsala con crepes o pasta... Agrega parmesano.	
<b>Stroganoff</b>	\$43.600
Tiritas de lomito + champiñones + otros sabores= Stroganoff.	
<b>Lomito Pimienta</b>	\$43.600
Tiritas de lomo + baño de pimienta del Putumayo + vino = Lomito a la Pimienta.	
<b>Cochinita Pibil</b>	\$20.000
Cerdo desmechado, marinado en cítricos y achiote. Cocinado a fuego lento.	
<b>Carne Desmechada</b>	\$22.000
Carne desmechada al mejor estilo caribeño.	

### SALSAS


PORCIONES SUGERIDAS	3
<b>Pesto</b> 	\$15.900
Preparación a base de albahaca, aceite de oliva, queso parmesano y nueces. Mézclalo con lo que más te guste.	
<b>Hogao</b>	\$5.200
Ponle el sabor a Colombia.	

### SALSAS DULCES

PARA HACER PORCIONES SUGERIDAS	3
<b>Salsa Arequipe</b>	\$5.900
Clásico arequipe para crear dulces momentos.	
<b>Salsa Frutos del Bosque</b>	\$10.200
Nuestra clásica mezcla de mora, fresa, frambuesa, agraz y arándanos. Crea dulces momentos.	
<b>Coulis Maracuyá</b>	\$7.800
Extracto de maracuyá. Lo puedes usar en postres o en platos agridulces.	
<b>Salsa de Postre de Limón</b>	\$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
<b>Masa Waffle</b>	\$6.500
<b>Masa de Choclo</b>	\$9.900
<b>Masa de Yuca</b>	\$8.500
<b>Masa de Waffle Vegana con Harina Integral</b> 	\$11.800
<b>Masa de Waffle de Chocolate</b>	\$8.200

### COMPLEMENTARIOS

PARA HACER - PORCIONES SUGERIDAS	3
<b>Vinagreta Balsámico</b>	\$8.400
Perfecta mezcla de vinagre balsámico, aceite de oliva y miel.	
<b>Vinagreta Oriental</b>	\$8.400
Mezcla de vinagres, mostaza y un toque agridulce.	
<b>Vinagreta Mostaza</b>	\$8.400
Vinagreta donde la mostaza es protagonista. ¡Úsala para acompañar	

 VEGETARIANO

 VEGANO

\*Productos sujetos a disponibilidad

# MENÚ

Para Compartir  
Medellín

#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.

<b>Kit Hel-ado Dulce Pequeño</b>	<b>\$36.500</b>
Helado Arte-Sano 800ml. Conos de galleta x4 unidades. Galletas artesanales x10 unidades. Elige una salsa: Arequipe o Frutos del Bosque.	
<b>Kit Hel-ado Dulce Grande</b>	<b>\$56.500</b>
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”.

<b>PORCIONES SUGERIDAS</b>	<b>4</b>
<b>Kit de Tacos</b>	<b>\$65.900</b>
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

Medellín

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

## SOPAS

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

## CREPES

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

## CARNE

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

## CREPES

<b>Tenera</b>	\$17.700
Crepe de ternera en salsa.	
<b>Ternera y Champiñones</b>	\$18.900
Crepe de ternera + champiñones = para los que el pasado es presente.	
<b>Ternera, Espinaca y Queso</b>	\$18.900
Crepe de ternera + espinaca + queso = para los que el pasado es presente.	
<b>Mexicano</b>	\$16.900
Boloñesa, queso rallado, lechuga, salsa mexicana, crema agria y ají.	
<b>Lomo Árabe</b>	\$26.400
Con especias del Medio Oriente y ensalada a su mejor estilo.	
<b>Sombrero Vueltaio</b>	\$17.200
Carne desmechada preparada con "hogao" sobre puré de plátano maduro, acompañada de crema agria, aguacate y un toque de pico de gallo.	
<b>Roastbeef</b>	\$23.200
Tajadas de roastbeef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y chucrut de cebollas, armando una fantasía de sabor. (Ligeramente picante).	
<b>Cochinita Pibil</b>	\$16.300
Preparación mexicana de cerdo de desmechado, acompañado de tonos cítricos y un toque de aguacate.	

## FRUTOS DEL MAR

<b>Palmitos al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo)</b>	\$18.100
Palmitos en nuestra salsa curry, al ajillo o en salsa de la casa.	
<b>Calamares al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo)</b>	\$20.200
Calamares en nuestra salsa curry, al ajillo o en salsa de la casa.	
<b>Camarones con Espinaca en salsa al Curry, al Ajillo o en Salsa de la Casa (Marco Polo)</b>	\$28.900
Camarones + espinaca en tu salsa favorita.	
<b>Camarones al Curry</b>	\$28.500
Camarones en nuestra salsa curry.	
<b>Camarones en Salsa de la Casa</b>	\$28.500
Camarones en nuestra tradicional salsa de la casa.	
<b>Camarones al Ajillo</b>	\$28.500
Camarones en salsa al ajillo.	
<b>Mar Encocado</b>	\$28.900
Pulpo, camarones, calamares y langostinos sobre quinua negra, bañados en salsa de coco y toques de coco crujiente.	
<b>Camarones Rosarito</b>	\$28.200
Camarones en salsa mexicana chipotle, arcos de aguacate y frijolitos cuarentanos.	
<b>Atún en Salsa de la Casa</b>	\$18.900
Atún en salsa de la casa.	
<b>Salmón Roll</b>	\$28.200
Rollitos de salmón ahumado con rúgula, queso crema, cebolla, aguacate y crujientes vegetales frescos, acompañados de ensalada verde.	

# MENÚ

Medellín

#CrepesEnCasa

## CLÁSICOS

<b>Jamón y Queso</b> Crepe de jamón + queso = lo primero que probaste.	\$11.900
<b>Jamón, Queso y Champiñones</b> Crepe de jamón + queso + champiñón = una delicia sin tiempo.	\$14.900
<b>Pavo y Queso Holandés con Salsa Dijonnaise</b> Crepe de pechuga de pavo + queso + dijonnaise = buen recuerdo.	\$17.700
<b>Sensación</b> Jamón ahumado, queso holandés y huevo. Pídale también con cebolla y tomate.	\$14.200
<b>Sensación Colombia</b> Carne desmechada, queso, huevo, crema agria y nuestro tradicional "hogao".	\$16.900

## VEGETARIANOS

<b>Poblana</b> Queso mozzarella y holandés, aguacate, pico de gallo, salsa agria, lechuga y un delicioso toque mexicano de ají.	\$15.100
<b>Sicilia</b> Mozzarella de búfala, tomates secos, tomates frescos y albahaca.	\$15.100
<b>Romana</b> Mozzarella de búfala, salsa napolitana con albahaca y queso parmesano.	\$12.700
<b>Natura</b> Espinaca, queso mozzarella, albahaca, tomates frescos, tomates secos y salsa napolitana.	\$14.700
<b>Napolitano</b> Espinaca, queso ricotta y salsa napolitana o salsa rosé.	\$12.600
<b>Normanda</b> Champiñones frescos, queso holandés, mozzarella y salsa de champiñones.	\$14.800
<b>Toscana</b> Queso mozzarella, tomate, albahaca, champiñones frescos y salsa de champiñones.	\$15.200
<b>Caprino</b> Champiñones salteados, tomates secos, tomates frescos, pesto y mozzarella de búfala.	\$17.800
<b>Espinaca con Queso y Salsa de Espárragos o Champiñones</b> Espinaca y queso con clásica salsa de champiñones o de espárragos.	\$15.100
<b>Champiñones al Ajillo</b> Crepe en champiñones en salsa ajillo.	\$13.800
<b>Champiñón Fondue</b> Champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	\$19.800
<b>Champiñones, Alcachofa y Queso</b> Crepe con champiñones, alcachofa y queso.	\$16.800
<b>Montes de María</b> Frijol rojo cuarentano, tofu asado, tahini, guacamole rústico, rúgula y lentejas tostadas.	\$16.200
<b>Luz de la Selva</b> Palmitos, vegetales en salsa de queso y espaguetis de palmito fresco al pesto con brotes germinados.	\$17.500

## PITAS

<b>Pavo</b> Pan árabe relleno de pechuga de pavo, queso holandés y mozzarella, y, salsa dijonnaise.	\$18.900
<b>Doble Pocket</b> Pan árabe relleno de jamón ahumado, queso holandés y queso mozzarella.	\$13.900
<b>Capresa</b> Pan árabe relleno de mozzarella de búfala, tomate fresco, tomate seco, rúgula y pesto.	\$15.900
<b>Ópera</b> Mozzarella de búfala, champiñón portobello, tomates cherry, rúgula y parmesano.	\$16.200
<b>Popeye Pocket</b> Pan árabe relleno de espinaca, jamón, cebolla, huevo, champiñones y tomate gratinado con queso mozzarella.	\$14.900
<b>Tuna Pocket</b> Pan árabe relleno de atún con champiñones, gratinado con queso mozzarella.	\$18.900
<b>Champiñón Pocket</b> Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso mozzarella.	\$17.200
<b>Champiñón Pocket con Huevo</b> Portobello y champiñones salteados con albahaca, tomates secos y rúgula, gratinados con queso mozzarella y huevo.	\$17.600
<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.	\$15.800
<b>Griega</b> Queso mozzarella, salsa napolitana, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomates y especias.	\$16.200
<b>Vegetariana</b> Queso mozzarella, salsa napolitana, champiñones, cebolla, tomate, pimentón y apio.	\$15.200
<b>Pollo</b> Pan árabe relleno de pechuga de pollo, queso holandés, mozzarella y salsa con frescos sabores de la India.	\$15.700

## 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.	\$29.300
<b>Mediterránea con Calamares</b> Calamares, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$29.300
<b>Mediterránea con Camarones</b> Camarones, pesto, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, vinagre balsámico, aceite de oliva y cebollas crocantes.	\$29.300
<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.	\$19.800
<b>Thai</b> Pechuga de Pavo con ajonjolí, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, pimentón, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	\$23.300

# MENÚ

Medellín

#CrepesEnCasa

<b>Valparaíso</b>	<b>\$29.900</b>	<b>Camarones en Salsa Curry</b>	<b>\$31.200</b>
Filete de salmón ahumado con merkén, acompañado de quinua negr, kale y un picadillo de tomate y aguacate.		Pan artesanal con camarones en salsa al curry.	
<b>Montes de María</b> 	<b>\$16.600</b>	<b>Camarones al Ajillo</b>	<b>\$31.200</b>
Frijol rojo cuarentano cultivado en los Montes de María, tofu asado, tahini, guacamole rústico, rúgula y lentejas tostadas.		Pan artesanal con camarones en salsa al ajillo.	
<b>Marroquí con Camarón</b> 	<b>\$28.900</b>	<b>Camarones en Salsa de la Casa (Marco Polo)</b>	<b>\$31.200</b>
Couscus preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.		Pan artesanal con camarones en salsa de la casa.	
<b>Pollo Marroquí</b> 	<b>\$17.900</b>	<b>Ternera</b>	<b>\$22.300</b>
Couscus preparado con especias, aguacate, chutney de mango, quinua tostada y ensalada verde.		Pan artesanal con salsa de ternera.	
<b>César con Salmón</b>	<b>\$28.600</b>	<b>Ternera y Champiñones</b>	<b>\$22.700</b>
Clásica ensalada César, crutones y tomates cherry, acompañada con pan de centeno.		Pan artesanal con salsa de ternera y salsa de champiñones.	
<b>César con Pollo</b>	<b>\$16.500</b>	<b>Stroganoff</b>	<b>\$28.500</b>
Clásica ensalada César, crutones y tomates cherry, acompañan pan de centeno.		Pan artesanal con nuestra tradicional salsa stroganoff.	
<b>César</b>	<b>\$11.700</b>	<b>Boloñesa y Queso</b>	<b>\$15.200</b>
Clásica ensalada César.		Pan artesanal con salsa boloñesa, queso mozzarella y parmesano.	
<b>Tuna Salad</b>	<b>\$28.900</b>	<b>Champiñón Fondue</b> 	<b>\$22.900</b>
Atún ventresca, variedad de lechugas orgánicas, pepino, champiñones, apio, aguacate, tomate cherry, aceitunas negras, vinagreta de finas hierbas y aceite de oliva.		Pan artesanal con champiñones bañados en una clásica salsa de quesos suizos.	
<b>Ensalada de la Barra</b> 	<b>\$13.100</b>		
Nadie conoce mejor la mezcla que tú. Arma tu ensalada y disfruta.			
		<b>COPAS</b>	
<b>PANNE COOK</b>		<b>Tentación</b>	<b>\$10.800</b>
<b>Pollo al Curry</b>	<b>\$22.300</b>	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.	
Pan artesanal con pollo en salsa al curry.		<b>Arequipe</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Pollo</b>	<b>\$20.300</b>	Nuestro delicioso helado de Arequipe, tajaditas de banano, salsa de arequipe y crema chantilly.	
Pan artesanal con nuestra tradicional salsa de pollo.		<b>Banana Split</b> 	<b>\$10.900</b>
<b>Pollo, Queso y Champiñones</b>	<b>\$21.700</b>	Clásica combinación de helado de Vainilla, Fresa y Chocolate con crema chantilly, nueces, banano fresco, barquillo, salsa de chocolate y arequipe.	
Pan artesanal con pollo, salsa de champiñones y queso.		<b>Vainilla Hot Chocolate</b> 	<b>\$8.900</b>
<b>Pollo y Champiñones</b>	<b>\$19.900</b>	Helado de Vainilla Old Style, almendras tostadas entre crema chantilly y chocolate caliente con el que usted le dará gusto a su gusto.	
Pan artesanal con pollo y salsa de champiñones.		<b>Suprema</b> 	<b>\$9.200</b>
<b>Pollo, Champiñones y Espárragos</b>	<b>\$21.600</b>	Helado de Vainilla y tajaditas de banano entre crema chantilly, bañadas con salsa de chocolate y arequipe, barquillo de galleta crocante y nueces.	
Pan artesanal con pollo, salsa de champiñones y salsa de espárragos.		<b>Capricho de Maracuyá</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Lomito Pimienta</b>	<b>\$28.500</b>	Helado de Yogur de Maracuyá con coulis de maracuyá, fresas, melocotones y el crujiente de la galleta de encaje.	
Pan artesanal con lomito a la pimienta.		<b>Alaska</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Palmitos en Salsa Curry</b>	<b>\$20.200</b>	Profiteroles en salsa inglesa, helado de Vainilla y Mora con salsa de frambuesa y crema chantilly.	
Pan artesanal con palmitos en salsa al curry.		<b>Vesubio</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Palmitos al Ajillo</b>	<b>\$20.200</b>	Clásica combinación italiana de helado de Fresa, Vainilla y Naranja, bañado con salsa de frambuesa y crema chantilly.	
Pan artesanal con palmitos en salsa al ajillo.		<b>Capri</b>	<b>\$7.700</b>
<b>Palmitos en Salsa de la casa (Marco Polo)</b>	<b>\$20.200</b>	Dulce sensación de helado de Vainilla sobre una galleta crujiente entre las salsas de arequipe y frambuesa con crema chantilly.	
Pan artesanal con palmitos en salsa de la casa.		<b>Festival</b>	<b>\$14.700</b>
<b>Calamares en Salsa Curry</b>	<b>\$24.500</b>	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.	
Pan artesanal con calamares en salsa al curry.			
<b>Calamares al Ajillo</b>	<b>\$24.500</b>		
Pan artesanal con calamares en salsa al ajillo.			
<b>Calamares en Salsa de la Casa (Marco Polo)</b>	<b>\$24.500</b>		
Pan artesanal con calamares en salsa de la casa.			

# MENÚ

Medellín

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

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

## HELADOS

<b>Helado Arte-Sano 1.5Lt</b>	\$31.400
Elige hasta dos sabores.	
<b>Helado Arte-Sano 800ml</b>	\$21.200
Elige hasta dos sabores.	
<b>Vaso Bola Helado</b>	\$4.300
Elige tu sabor.	
<b>Vaso Dos Bolas de Helado</b>	\$5.300
Elige tu sabor.	
<b>Coneras x10 unidades</b>	\$13.300
Conos de galleta.	

## INFANTILES

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

## WAFFLES

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

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

## MINI WAFFLES

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

## CREPES DULCES

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



# MENÚ

Medellín

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

## JUGOS Y BATIDOS

<b>Jugo de Mora</b> Jugo natural de mora en agua.	\$5.000
<b>Jugo de Mandarina</b> Jugo de mandarina.	\$6.300
<b>Jugo de Mango</b> Jugo natural de mango en agua.	\$5.900
<b>Jugo de Fresa</b> Jugo natural de fresa en agua.	\$5.500
<b>Jugo de Frambuesa</b> Jugo natural de frambuesa en agua.	\$7.000
<b>Jugo de Guanábana</b> Jugo natural de guanábana en leche.	\$6.300
<b>Limonada de Mango Biche</b> Limonada de mango biche.	\$6.500
<b>Limonada Natural</b> Clásica limonada natural.	\$4.500
<b>Limonada de Coco</b> Limonada con leche de coco y limón.	\$7.400
<b>Limonada de Hierbabuena</b> Limonada de hierbabuena.	\$5.100
<b>Limonada Limón Mandarino</b> Limonada de limón mandarino de Cajamarca endulzada con panela.	\$5.000
<b>Batido Piña, Jengibre y Hierbabuena</b> Mezcla de frutas del campo.	\$6.700
<b>Batido Alegría</b> Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	\$6.900
<b>Batido Bienestar</b> Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	\$6.900
<b>Malteada</b> Elige el sabor del helado a tu gusto.	\$9.900

## BEBIDAS

<b>FRÍAS</b>	
<b>Agua Manantial 500ml</b>	\$4.600
<b>Agua Manantial con Gas 300ml</b>	\$4.000
<b>Coca Cola No Retornable</b> Gaseosa Coca Cola sabor original 300ml.	\$4.000
<b>Coca Cola Light No Retornable</b> Gaseosa Coca Cola sabor ligero 300ml.	\$4.000
<b>Schweppes Ginger</b> Gaseosa Schweppes Ginger 300ml.	\$4.000
<b>CALIENTES</b>	
<b>Café Americano</b> Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$3.200
<b>Café Cappuccino</b> Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$3.900
<b>Café Latte</b> Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$4.500

## VINOS Y CERVEZAS

<b>Chocolatada</b> 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
<b>Milo</b> Bebida fría o caliente.	\$5.400
<b>Matcha Latte</b> Bebida de té verde japonés rica en antioxidantes (disponible en algunos restaurantes).	\$9.700
<b>Chai</b> Bebida de la India con aromáticos sabores que proporcionan bienestar.	\$4.900
<b>Libra de Café</b> Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$20.300
<b>1/2 Libra de Café</b> Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	\$10.800
<b>Vino Tinto Botella - AMORETINTO</b> Cepa: Merlot. Origen: Chile.	\$66.800
<b>Vino Blanco Botella - AMORETINTO</b> Cepa: Gewurstraminier. Origen: Chile.	\$66.800
<b>Vino Prosecco Botella</b> Cepa: Glera. Origen: Italia.	\$79.900
<b>Vino Tinto 1/2 Botella - AMORETINTO</b> Cepa: Merlot. Origen: Chile.	\$38.900
<b>Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO</b> Cepa: Gewurstraminier. Origen: Chile.	\$38.900
<b>Vino Prosecco 1/2 Botella</b> Cepa: Glera. Origen: Italia.	\$58.900
<b>Club Colombia 330ml</b> Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Colombia. ABV: 4,7%.	\$7.000
<b>Stella Artois 330ml</b> Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Bélgica. ABV: 5,0%.	\$8.900
<b>Águila Light 330ml</b> Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Colombia. ABV: 3,4%.	\$5.700
<b>Heiniken 330ml</b> Lager premium de calidad con el mismo gran sabor donde sea que estés en el mundo.	\$8.800

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.