



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. Sirvelo 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. Úsala 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.	
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 agrídulces.	
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
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 agrídulce.	
Vinagreta Mostaza	\$8.800
Vinagreta donde la mostaza es protagonista. ¡Úsala para acompañar	

 VEGETARIANO

 VEGANO

*Productos sujetos a disponibilidad

MENÚ

Santa Marta

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

MENÚ

Santa Marta

#CrepesEnCasa

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.	
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, arcs 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 aji 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 aji. (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 aji.	
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).	

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, arcs 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

Santa Marta

#CrepesEnCasa

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. Pídale 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 ají.	\$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
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

PITAS

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
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

ENSALADAS

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
Thai Pechuga de Pavo con ajonjolí, variedad de lechugas orgánicas, apio, champiñones, pimentón, cebollas crocantes y una vinagreta oriental.	\$24.400
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, acompañan pan de centeno.	\$17.200
César Clásica ensalada César.	\$11.800

MENÚ

Santa Marta

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

PANNE COOK

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

COPAS

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.	\$11.000
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 biscochuelo, salsa de frambuesa, crema chantilly y barquillos crocantes.	\$15.000
Dama Blanca ☹️ Helado de Vainilla y Chocolate con salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$7.000
Brownie Helado de Vainilla mezclado con trozos de brownie, salsa de caramelo y chocolate.	\$9.000
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.	\$10.100
Melocotón Helado de Vainilla y Yogur de Maracuyá con melocotones tajados, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta de encaje.	\$10.000
Filosofía Acaramelada ☹️ Helado de Vainilla y Caramelo, tajadas de banano, crocantes y crujientes almendras, se unen para darle sentido y sabor a la vida.	\$8.000
Tiramisú Composición italiana de helado de Vainilla Old Style, biscochuelo bañado con cognac y entonado con salsa inglesa, chocolate y de café.	\$10.100
Tarta de Chocolate y Fudge ☹️ Fusión de helado de Chocolate y Café con fudge de chocolate, una base de almendras tostadas y crocante italiano.	\$9.700

MENÚ

Santa Marta

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

HELADOS

Helado Arte-Sano 1.5Lt Elige hasta dos sabores.	\$31.900
Helado Arte-Sano 800ml Elige hasta dos sabores.	\$21.900
Vaso Bola Helado Elige tu sabor.	\$5.000
Vaso Dos Bolas de Helado Elige tu sabor.	\$6.000
Vaso Tres Bolas de Helado Elige tu sabor.	\$7.100
Conos x10 unidades Conos de galleta.	\$8.200
Conos x4 unidades Conos de galleta.	\$6.100

INFANTILES

Payaso Alegria con helado de chocolate y miniaturas sobre crema chantilly.	\$6.800
Piggy Con helado de chicle.	\$6.900

WAFFLES

Sencillo con Helado Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	\$8.700
Sencillo con Crema Chantilly Pídalo con una de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, melocotón, salsa inglesa, caramelo o jalea de guayaba.	\$8.200
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.	\$11.200
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla y crema chantilly.	\$10.200
Mantequilla y Syrup Con mantequilla y syrup.	\$6.500
De Miel Con mantequilla y miel pura de abejas.	\$6.600
Arequipe Con salsa de arequipe, helado de Arequipe y de Vainilla, y, crema chantilly.	\$9.700
Arequipe y Banano Tajadas de banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de Arequipe y de Vainilla, y, crema chantilly.	\$9.900
Nutella ☺ Con helado de vainilla y crema chantilly.	\$10.900
Nutella y Banano ☺ Nutella y tajadas de banano fresco, crema chantilly y helado de Vainilla Old Style.	\$11.300

MINI WAFFLES

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

CREPES DULCES

Nutella ☺ Crepe de Nutella.	\$9.900
Nutella y Banano ☺ Crepe de Nutella con tajaditas de banano.	\$10.100
Arequipe Flambé Arequipe con caramelo crocante flambeado al brandy, acompañado de helado de Vainilla Old Style.	\$9.100
Arequipe y Queso Crepe de arequipe y queso.	\$7.700
Guayaba y Queso Crepe de guayaba y queso.	\$7.700
Frutos del Bosque Frutos rojos con helado de Vainilla y ticrema chantilly.	\$9.600
Baby Doll ☺ Banano fresco, helado de Vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	\$9.100
Cleopatra Tajadas de banano y fresa, helado de Mora, crema chantilly y salsa de frambuesa.	\$8.400

JUGOS Y BATIDOS

Jugo de Mora Jugo natural de mora en agua.	\$6.100
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

MENÚ

Santa Marta

#CrepesEnCasa

CREPES & WAFFLES®

Limonada Limón Mandarino	\$5.400
Limonada de limón mandarino de Cajamarca endulzada con panela.	
Batido Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$7.000
Mezcla de frutas del campo.	
Batido Alegría	\$7.700
Mezcla de frutas del campo: mango, maracuyá y piña.	
Batido Bienestar	\$7.700
Mezcla de frutas del campo: manzana, pera, feijoa y hierbabuena.	
Malteada	\$10.600
Elige el sabor del helado a tu gusto.	

BEBIDAS

FRÍAS	
Agua Manantial 300ml	\$4.900
Agua Manantial con Gas 300ml	\$4.900
Coca Cola No Retornable	\$4.500
Gaseosa Coca Cola sabor original 300ml.	
Coca Cola Light No Retornable	\$4.500
Gaseosa Coca Cola sabor ligero 300ml.	
Schweppes Ginger	\$4.500
Gaseosa Schweppes Ginger 300ml.	
Sprite	\$4.500
CALIENTES	
Café Americano	\$3.600
Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	
Café Cappuccino	\$4.900
Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	
Café Latte	\$5.000
Café excelso 100% colombiano, tostado y empacado diariamente por Crepes & Waffles.	
Chocolatada	\$6.500
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.	
Milo	\$5.900
Bebida fría o caliente.	

VINOS Y CERVEZAS

Vino Tinto Botella - AMORETINTO	\$66.800
Cepa: Merlot. Origen: Chile.	
Vino Blanco Botella - AMORETINTO	\$66.800
Cepa: Gewurstraminier. Origen: Chile.	
Vino Prosecco Botella	\$84.300
Cepa: Glera. Origen: Italia.	
Vino Tinto 1/2 Botella - AMORETINTO	\$41.400
Cepa: Merlot. Origen: Chile.	
Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO	\$41.400
Cepa: Gewurstraminier. Origen: Chile.	
Vino Prosecco 1/2 Botella	\$61.300
Cepa: Glera. Origen: Italia.	
Club Colombia 330ml	\$7.500
Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Colombia. ABV: 4,7%.	

Stella Artois 330ml	\$10.100
Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Bélgica. ABV: 5,0%.	
Águila Light 330ml	\$6.000
Tipo de cerveza: Lager. País de origen: Bélgica. ABV: 3,4%.	
Heiniken 330ml	\$9.800
Larger premium de calidad con el mismo gran sabor donde sea que estés en el mundo.	

CONTIENE NUECES/MANI
VEGETARIANO
VEGANO

PRODUCTOS SUJETOS A DISPONIBILIDAD.

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