



CRÊPES - A LA DE DIOS -

HECHOS AL
SARTÉN
CON

“COCINA VEGETARIANA”
♥

MENÚ A LA MESA



@CrepesALaDeDios



SOPAS

SOPA DE TOMATE

Sopa de tomate y pimentón rostizado, queso fundido, crutones de pan de zanahoria de masa madre; albahacón fresco.

\$15.000

Op. Veg: Sin queso



SOPA DE CEBOLLA

Sopa de cebolla con queso fundido, crutones de pan de zanahoria y semillas de chia de masa madre.

\$14.000



Usamos empaques amigables con la naturaleza, por esto, en caso de llevar a casa o pedir domicilio, cada plato tiene un cobro adicional de \$2.000, que corresponden a su recipiente biodegradable.



CREPÉS DE SAL

FRESCO

Espinaca fresca, tomate chonto fresco, champiñon fresco, queso, bechamel y alioli con cilantro.

salsa alioli vegetal.

Completo: **\$24.000**

xs: **\$15.000**

Op. Veg: Sin lacteos en una

*"Amigo
el ratón del
queso"*



QUESOS

Queso brie, azul y paipa, acompañados por tomates secos, pesto y cebollas caramelizadas de la casa.

Completo: **\$29.000**

xs: **\$14.500**

PAPA

Papa salteadas en mantequilla al ajo y al romero, chutney de uchuva y pimentón rostizado, quesos ahumados semimaduros y chimichurri de la casa.

Completo: **\$26.000**

xs: **\$16.000**

Op. Veg: Papa salteada en aceite de girasol al ajo y al romero, chutney de uchuva y pimentón rostizado y chimichurri de la casa.



SETAS

Champiñones frescos, orellanas salteadas "a fuego", bechamel de hongos, queso brie, reducción de vinagre balsámico y cilantro fresco.

Completo: **\$35.000**

xs: **\$20.000**

Op. Veg: Sin bechamel de hongos, en un alioli vegetal con cilantro. Sin quesos.



TOFU

Carne de tofu en salsa soya, coriandro e hinojo; pimentón verde fresco, cebolla roja fresca, chimichurri de la casa, hummus de pimentón rostizado y queso.

Completo: **\$26.000**

xs: **\$16.000**

Op. Veg: Sin queso.



CAPRESE

Albahaca fresca, tomate chonto, tofu, reducción de vinagre balsámico... Completamente vegano.

Completo: **\$23.000**

xs: **\$14.500**





*"Está bien,
me caso con usted
si me promete que no
me har comer berenjenas"*

Le dijo Fermina Daza a Florentino Ariza cuando él le propuso matrimonio.

BERENJENAS A LA PARMEGIANA

Berenjenas asadas sobre una salsa napolitana, albahacón fresco y parmesano "a lo que marque".

Completo: \$25.000

xs: \$15.500

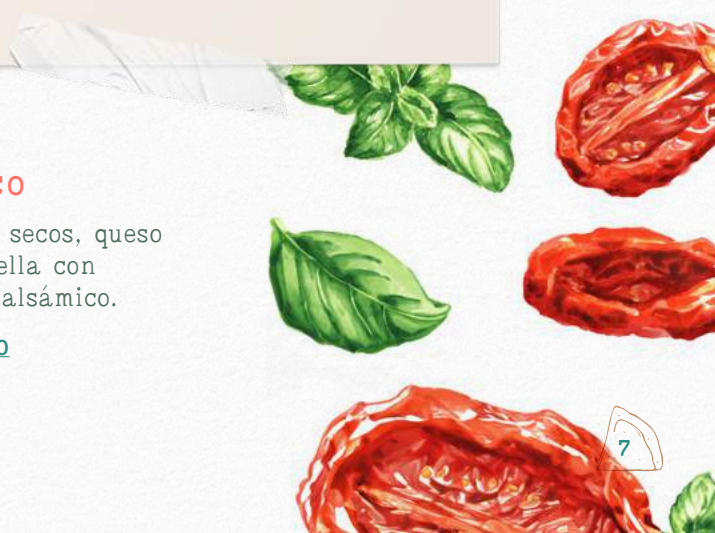


PESTO Y TOMATE SECO

Pesto, tomates secos, queso paipa y mozzarella con reducción de balsámico.

Completo: \$37.000

xs: \$21.500



CREPÉS DE DULCE

NARANJA Y COUNTREAU

Jugo de naranja, supremas de naranja, confitura de naranja, mantequilla de naranja, todo con naranja...

Completo: \$20.000

xs: \$13.000



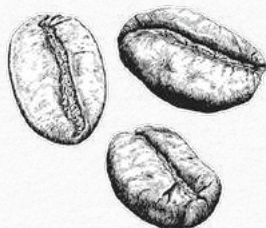
LULO Y JENGIBRE

Mermelada de lulo con jengibre, queso y leche condensada.

Completo: \$20.000

xs: \$13.000

Op. Veg: Sin queso y con leche condensada de coco.



TIRAMISÚ

Mascarpone de café y salsa de chocolate.

Completo: \$20.000

xs: \$13.000

CREMA DE CHOCOLATE, AVELLANA Y FRUTA

Un clásico de queso, crema de chocolate y avellana combinado con fresa y banano.

Completo: \$20.000

xs: \$13.000

Op. Veg: Sin queso

MANZANA Y QUESO AZUL

Manzanas frescas, mantequilla, canela, azúcar y queso azul.

Completo: \$20.000

xs: \$13.000

MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y MANTEQUILLA DE MANÍ

Queso, mantequilla de maní, mermelada de frutos rojos y limonaria.

Completo: \$20.000

xs: \$13.000

Op. Veg: Sin queso



ANTOJOS

Nuestra selección de antojos son de Bahji Bakery, una panadería artesanal de masa madre, todos sus productos son de origen vegetal.

BROWNIE BAHJI

Brownie sin gluten, endulzado con panela organiza y cacao al 60 .

\$8.500

TORTA DE ZANAHORIA

Torta de zanahoria a base de harina integral, nueces y una crema de Marañón.

\$7.000

GALLETAS DE JENGIBRE

Galleta de jengibre, endulzada con panela orgánica y harina de almendras.

\$2.500

GALLETAS DE AVENA Y ARÁNDANOS

A base de harina de avena, aceite de coco y arándanos y panela orgánica.

\$2.500

BOLA DE HELADO

Helado vegetal: sabor de temporada.

\$9.000

BEBIDAS

CHAI DIOSA

Somos amigos de DIOSA, quienes producen una selección de mezclas de chais que son un abrazo al alma, aquí tenemos nuestros favoritos

	Entera	Vegetal
7 oz	<u>\$7.000</u>	<u>\$9.000</u>
9 oz	<u>\$8.000</u>	<u>\$10.000</u>

CHAI DIOSA

Mezcla de especias a base de canela, té negro bitaco colombiano, cardamomo, calvos y jengibre.

AMATISTA DIOSA

Mezcla de especias a base de almendra, remolacha y vainilla.

ONIX DIOSA

Mezcla de especias a base de carbón activado, coco y limonaria.

GOLDEN DIOSA

Mezcla de especias a base de cúrcuma, chocolate, cardamomo y clavos.

CALIENTES

Espresso	<u>\$4.500</u>
Americano 7 oz	<u>\$4.500</u>
Americano 9 oz	<u>\$5.500</u>
Aromatica de temporada (en prensa) 300 ml	<u>\$6.000</u>

A BASE DE LECHE

	Entera	Vegetal
Macchiato	<u>\$6.000</u>	
Capuccino 7 oz	<u>\$7.000</u>	<u>\$9.000</u>
Capuccino 9 oz	<u>\$8.000</u>	<u>\$10.000</u>
Capuccino crema de whisky 9 oz	<u>\$20.000</u>	
Capuccino Disaronno 9 oz	<u>\$32.000</u>	
Chocolate clásico 9 oz	<u>\$8.000</u>	<u>\$10.000</u>

BEBIDAS FRÍAS

Somos amigos de Sodas Flora y Kefir los milagros. Estos son nuestros favoritos de su oferta.

SODAS FLORA

Naranja limonaría; limón lavanda; limón jengibre y jazmín. Endulzadas con estevia.

\$8.000

KEFIR LOS MILAGROS

Fermentación a base de panela y frutas orgánicas que ayuda a fortalecer la flora intestinal.

\$9.000

Agua	<u>\$5.000</u>
Agua con gas	<u>\$5.000</u>
Bretaña	<u>\$5.500</u>
Tónica	<u>\$5.500</u>
Matcha frío	<u>\$12.500</u>

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Club rubia, roja o negra x 330 ml	<u>\$8.000</u>
Countreau trago	<u>\$20.000</u>
Disarono trago	<u>\$20.000</u>
Vino blanco por copa	<u>\$18.000</u>
Vino blanco por botella	<u>\$90.000</u>
Vino tinto copa	<u>\$18.000</u>
Vino tinto por botella	<u>\$90.000</u>
Vermut rosso trago	<u>\$18.000</u>
Aperol spritz	<u>\$28.000</u>
Negroni	<u>\$38.000</u>
Gin and tonic	<u>\$25.000</u>

CERVEZA MACHA

Tipo helles lata x 330 ml
\$10.000

*Somos amigos de
Birrería Macha.*





@CrepesALaDeDios