

SOPAS

- Sopa Mi Casa**   \$5.290
Sopa de verduras del campo, con un toque de quinua al pesto.
- Sopa del Sol**   \$5.290
Sopa de calabaza con un toque de queso de cabra y pesto.
- Sopa de Lentejas Pardinas**  \$5.290
Con champiñones portobello y un ligero toque de especias de la India.
- Sopa de Espinaca**  \$5.290
Suave y ligera crema de espinacas.
- Sopa Covarachía**  \$5.690
Sopa donde el tomate y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de la madre tierra.
- Sopa de Cebolla Gratinada** \$5.690
Sopa de cebollas con queso gratinado.
- Sopa Mexicana Pollo** \$6.290
Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, palta y tortilla mexicana. (ligeramente picante)

CREPES CLÁSICOS

- Serrano** \$9.690
Mozzarella de búfala, tomates secos, jamón serrano, cebollas caramelizadas y rúgula.
- Pechuga de Pavo y Queso** \$7.690
Pechuga de pavo asada, con un toque de salsa dijonnaise.
- Jamón de Cerdo Kassler y Queso** \$7.390
Finas tajadas de jamón cerdo kassler con queso.
- Bretonne** \$7.690
Finas tajadas de jamón cerdo kassler, queso y huevo al estilo francés.
- Bretonne con Serrano** \$8.990
Jamón serrano, queso y huevo.

ENSALADAS

- Ensalada Thai**  \$8.990
Pechuga de pavo asada, variedad de lechugas frescas, apio, champiñones, cebolla y sésamo, en una vinagreta oriental.
- Ensalada Sureña** \$9.390
Filete de salmón ahumado, aliñado con merkén, sobre quinua negra, julianas de lechuga costina, tomates cherry, y una mezcla de palta, tomate en cubitos y sésamo negro.
- Ensalada Mediterránea**  \$9.390
Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas, apio, champiñones, aceitunas negras, cebolla, vinagre balsámico y aceite de oliva.
- Ensalada Florentina**   \$9.390
Variedad de lechugas frescas, con queso mozzarella de búfala, pesto, tomate fresco, palta, aceitunas negras, champiñones, tomates secos, vinagre balsámico y aceite de oliva.
- Ensalada Marroquí con Camarones**  \$9.690
Couscous preparado con especias, camarones palta, chutney de mango y ensalada verde.
- Ensalada Marroquí con Pollo**  \$9.390
Couscous preparado con especias, pollo marinados al curry, palta, chutney de mango y ensalada verde.
- Ensalada César con Salmón** \$9.690
Corazones de lechuga costina, salmón ahumado, con nuestra salsa de anchoas, queso parmesano y crutones.
- Ensalada César con Pollo** \$8.990
Corazones de lechuga costina, pollo, con nuestra salsa de anchoas, queso parmesano y crutones.
- Ensalada Portofino** \$8.990
Queso feta, tomates secos, variedad de lechugas, aceitunas negras, tomate cherry, champiñones, cebolla, tomate y albahaca, pesto, con vinagreta a base de aceite de oliva y vinagre de finas hierbas.
- Ensalada Mikonos** \$9.390
Variedad de lechugas frescas, salmón ahumado, queso feta, aceitunas negras, champiñones, cebolla, pepino, tomate cherry, vinagreta de finas hierbas, vino blanco y aceite de oliva.
- Ensalada Verde**  \$4.790
Variedad de lechugas, aceitunas negras, champiñones frescos, vinagre balsámico y aceite oliva.

 CONTIENE NUECES / MANÍ VEGETARIANO VEGANO

CREPES VEGETARIANOS

Toscana	\$7.790
Queso, champiñones frescos, tomate y albahaca fresca y salsa de champiñones.	
Champiñón Fondue	\$7.790
Deliciosa salsa a base de finos quesos fundidos, con champiñones salteados.	
Champiñones, Alcachofa y Queso	\$7.790
Salsa de champiñones, con alcachofa y queso.	
Gandhi 🌱	\$8.190
Rollitos de crepes, bañados de salsa curry, rellenos con nuestra mezcla especial de tofu, champiñones, pimentón, maní y aromáticos sabores de la India, acompañado de ensalada verde y chutney de mango.	
Poblana	\$7.890
Queso, palta, pico de gallo y crema agria y un delicioso toque mexicano ligeramente picante.	
Portobello 🌱	\$8.990
Rollitos rellenos de vegetales asados (champiñones portobello, zapallo italiano y pimentón asado), palta, tomates secos, rúgula, un toque de tepenade de aceitunas y ensalada verde con vinagreta a base de vinagre balsámico.	
Espinaca con Queso y Champiñones	\$7.990
Deliciosa espinaca a la crema, con queso.	
Natura	\$7.890
Espinaca, queso, tomates y albahaca fresca, tomates secos y salsa napolitana.	
Espinaca con Queso Feta y Champiñones Glazeados	\$8.690
Crepe relleno con espinaca y queso feta, acompañado con champiñones en una dulce reducción de vino tinto, con un toque de rúgula y tomates secos.	
Caprino 🌱	\$9.190
Mozzarella de búfala, con champiñones salteados y tomate fresco, pesto, rúgula, tomates secos y con toque de reducción de vinagre balsámico.	

CREPES DE POLLO

Pollo al Curry	\$8.690
Cubitos de pollo en nuestra salsa a base de curry.	
Pollo al Curry al estilo Hindú 🌱	\$8.790
Con maní, uvas pasas y chutney de mango.	
Pollo Mexicano	\$8.790
Pollo en salsa mexicana chipotle, tiritas de queso, lechuga finamente picada, crema agria y un toque de ají.	
Pollo, Queso y Champiñones	\$8.890
Pollo con queso y nuestra salsa de champiñones.	
Pollo, Espinaca y Queso	\$8.890
Pollo con queso y deliciosa espinaca a la crema.	
Pollo Trufa Mexicana	\$9.190
Mezcla de sabores mexicanos con palta y salsa de queso.	
Pollo Peruano 🌱	\$9.190
Típica preparación del ají de gallina limeño, aceitunas moradas, con un ligero toque picante.	
Pollo Thai	\$9.190
Filetes de pechuga de pollo y champiñones portobello, con una mezcla de sabores orientales a base de curry y maracuyá.	

CREPES DE CARNE

Filete Árabe	\$13.990
Con especias del Medio Oriente, tahine y ensalada a su mejor estilo.	
Stroganoff	\$13.990
Julianas de filete y champiñones en su salsa.	
Sombrero Vueltaio	\$9.690
Carne desmechada, sobre un toque de puré de plátano, acompañado de crema agría, palta y pico de gallo.	
Mexicano	\$9.390
Boloñesa, queso, lechuga, salsa mexicana, crema agria y ají.	
Boloñesa con Queso	\$8.990
Exquisita salsa de carne a base de tomates, con queso y un toque de parmesano.	
Roast beef	\$9.690
Tajadas de Roast Beef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y cebolla encurtida (ligeramente picante).	
Sensación Colombia	\$9.690
Jugosa carne desmechada sobre queso, huevo y crema agria.	

- 🌱 CONTIENE NUECES / MANÍ
- 🌱 VEGETARIANO
- 🌱 VEGANO

CREPES FRUTOS DEL MAR

Camarones al Curry	\$8.990
Camarones en nuestra salsa a base de curry.	
Camarones en Salsa de la Casa	\$8.990
Camarones en nuestra salsa rossé.	
Camarones al Curry con Espinaca	\$9.690
Camarones al Ajillo	\$8.990
Camarones salteados al ajillo, con un toque especial de vino blanco, crema y perejil.	
Mar Encocado	\$9.190
Mix de mariscos (camarones, ostiones, calamares) sobre quinoa negra bañados en salsa de coco y un toque de coco crujiente.	
Salmón Roll	\$9.290
Rollitos de salmón ahumado, rúgula, queso crema, cebolla, palta, pepino y pimentón, acompañado de ensalada verde, apio y sésamo. (Plato Frío).	
Salmón Ahumado en Salsa de Queso	\$9.990
Salmón ahumado desmenuzado en salsa a base de queso parmesano, acompañado de ensalada verde y tomates cherry (recomendado).	

PANNE COOK

Delicioso pan francés redondo relleno con cualquiera de nuestras opciones:

Pollo con Champiñones	\$10.190
Pollo con salsa de champiñones.	
Camarones al Curry	\$10.690
Camarones en nuestra salsa a base de curry.	
Camarones en Salsa de la Casa	\$10.690
Camarones en nuestra salsa rossé.	
Camarones al Ajillo	\$10.690
Camarones salteados al ajillo, con un toque especial de vino blanco, crema y perejil.	
Stroganoff	\$14.990
Julianas de filete y champiñones en su salsa.	

PITAS

Todas nuestras pitas van al horno, también pueden ser con pan integral. Unas son rellenas y otras cubiertas.

Vegetariana 	\$8.390
Con queso, con salsa a base de tomate napolitano, champiñones, cebolla, tomate, especias, pimentón y apio.	
Griega 	\$8.390
Con queso, con salsa a base de tomate napolitano, alcachofas, aceitunas moradas, cebolla, tomate, especias.	
Mozzarella Pocket 	\$8.890
Con queso mozzarella de búfala, con salsa a base de tomate napolitano y albahaca.	
Doble Pocket	\$8.190
Finas tajadas de jamón de cerdo kassler, queso, rúgula y salsa dijonnaise.	
Capresa	\$8.990
Mozzarella de búfala, tomate fresco, tomate seco, rúgula y pesto.	
Pavo	\$8.490
Pechuga de pavo asada, queso, rúgula y salsa dijonnaise.	
Siciliana	\$8.390
Queso, exquisitos tomates secos, tomates frescos y albahaca.	
Opera 	\$8.990
Mozzarella de búfala, con salsa a base de tomate napolitano, champiñon portobello, tomates cherry, rúgula y queso parmesano.	
Champiñón Pocket 	\$8.490
Queso, champiñones frescos salteados, portobellos y tomates secos.	

INFORMACIÓN DE ALERGIAS:

Tenga en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen: trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescados y mariscos.

 CONTIENE NUECES / MANÍ

 VEGETARIANO

 VEGANO

CREPES TRADICIONALES Y ESPECIALES

Arequipe (Dulce de leche)	\$5.990
Con salsa arequipe, helado de arequipe y vainilla, crema chantilly.	
Frambuesa o Frutilla (por temporada)	\$5.990
Con salsa frambuesa, helado de frutos rojos y vainilla, crema chantilly.	
Chocolate	\$5.990
Con salsa chocolate caliente, helado de chocolate y vainilla, crema chantilly.	
Nutella® 	\$6.290
Nutella® con Plátano y/o Frutilla 	\$6.890
Moro de Venecia 	\$7.690
(para los amantes del chocolate) Crepes relleno de NUTELLA®, fudge de chocolate y almendras tostadas, bañado con salsa de chocolate y delicado chocolate blanco.	
Frutos Rojos de Estación	\$6.590
Frutillas, frambuesas, arándanos y/o moras con helado de vainilla y crema chantilly.	
Crepe Cocada	\$6.490
Relleno de nuestro arequipe, con un toque de coco tostado, salsa inglesa y acompañado de helado de coco.	
Manzana Caramelizada 	\$7.190
Manzana caramelizada con almendras tostadas, crema chantilly y salsa inglesa.	
Durazno	\$5.990
Tajadas de durazno caramelizadas, con un toque de salsa inglesa, crema chantilly y helado de vainilla.	
Baby Doll	\$6.290
Plátano fresco, helado de vainilla, nueces, chocolate caliente y crema chantilly.	
Tartufo 	\$6.190
Helado de coffe toffee, salsa de caramelo y chocolate con crema chantilly y nueces.	
Cleopatra 	\$6.390
Tajadas de plátano y frutilla, helado de mora, crema chantilly y salsa de frambuesa.	
Mont Blanc	\$6.390
Crepe de fino chocolate blanco belga, con frutilla y crema chantilly.	
Chocolate Fondue	\$6.390
Sobre frutillas y plátano con helado de vainilla y crema chantilly.	

WAFFLES

Tradicional con Helado	\$6.390
Escoja hasta dos de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, durazno, salsa inglesa, frambuesa, syrup o salsa de caramelo.	
Arequipe	\$6.390
Con salsa de arequipe, helados de arequipe y de vainilla, con crema chantilly.	
Arequipe y Plátano	\$6.590
Tajadas de plátano, con salsa de arequipe (dulce de leche) y chocolate, helados de arequipe y vainilla, con crema chantilly.	
Deleite de Frutillas	\$6.590
Tajadas de frutilla, sobre salsa de frutillas naturales, crema chantilly, con helados de vainilla y frutilla	
Nutella® 	\$6.790
Con helado de vainilla y crema chantilly.	
Nutella® y Plátano 	\$6.990
Con tajadas de plátano, helado de vainilla y crema chantilly.	
Frutos Rojos de Estación	\$6.990
Frutillas, frambuesas, arándanos y/o moras, con helado de vainilla y crema chantilly.	
Waffle de Chocolate	\$6.390
Con salsa de chocolate caliente, helados de chocolate y vainilla y crema chantilly.	

MINI WAFFLES

Arequipe	\$5.990
Con helado de vainilla y crema chantilly.	
Chocolate	\$5.990
Con helado de chocolate o vainilla y crema chantilly.	
Frutos Rojos de Estación	\$6.190
Con helado de vainilla y crema chantilly.	
Nutella® 	\$5.990
Con helado de vainilla y crema chantilly.	
Coffe Caramel	\$5.990
Con salsas de caramelo y chocolate, nueces, helado de coffee toffee y crema chantilly.	

 CONTIENE NUECES / MANÍ
 VEGANO

COPAS Y HELADOS

Capricho de Frutilla	\$5.990
Galletas crocantes con helado de almendra, tajadas de frutillas, crema chantilly y salsa de frutillas naturales.	
Copa Brownie	\$5.590
Helado de brownie, salsa de chocolate y caramelo, con adorno de chocolate.	
Tentación ☉	\$5.990
Queque baño con licor, helados de vainilla, chocolate y coffee toffee, salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	
Vainilla Hot Chocolate ☉	\$5.790
Helado de vainilla, almendras tostadas, crema chantilly, acompañado de salsa chocolate caliente.	
Banana Split ☉	\$5.990
Helados de vainilla, frutilla y chocolate, crema chantilly, nueces, plátano y salsas de chocolate y arequipe.	
Frutillas Glazé	\$5.890
Helados de frutilla y vainilla, con merengue, tajadas de frutillas, crema chantilly y coulis de frutilla.	
Ron con Pasas	\$5.590
Helado de ron con pasas, plátano, salsa de chocolate, crujiente galleta y crema chantilly.	
Copa Arequipe	\$5.690
Helado de Arequipe, tajadas de plátano, salsa arequipe, crujiente galleta y crema chantilly.	
Copa Mango-Maracuyá 🌱	\$5.290
Nuestro exquisito helado vegano, mezcla de mango y maracuyá. Pregunte por todos nuestros helados veganos.	

Copa Suprema ☉	\$5.690
Helado de vainilla, sobre salsa de chocolate y arequipe, tajadas de plátano, crema chantilly y nueces.	
Copa Alaska	\$5.690
Helado de vainilla y frutos rojos, sobre un pequeño queque bañado en salsa inglesa, salsa de frambuesa y crema chantilly.	
Copa Melocotón	\$5.590
Helado de vainilla y yogurt de maracuyá, con tajadas de duraznos, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta.	
Banana Royal	\$5.590
Mezcla de helado de chocolate y vainilla, sobre tibia salsa de chocolate, tajadas de plátano y frutillas, crema chantilly y crocante galleta.	
Fondue Crepes & Waffles	\$7.990
Para dos. Con helado de chocolate, vainilla, arequipe, coco y ron con pasas; incluye brownie, plátano, durazno, frutillas, galletas y suave salsa de chocolate caliente.	
Helado Infantil Payaso	\$4.290
Alegría con helado de chocolate, sobre una crocante galleta, ojos de chocolate, sombrero de galleta y crema chantilly.	
Helado Infantil Gummy	\$4.290
Elija su sabor de helado preferido, sobre una crocante galleta, con ojos de chocolate, orejas de galleta y crema chantilly.	

INFORMACIÓN DE ALERGIAS:

Tenga en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen: trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescados y mariscos.

☉ CONTIENE NUECES / MANÍ

🌱 VEGANO

JUGOS, BATIDOS Y BEBIDAS

Jugo de Mango, Frutilla, Maracuyá, Chirimoya, Piña, Frutos Rojos.	\$3.490
Limonada Natural	\$3.490
Limonada de Menta	\$3.490
Limonada de Jengibre	\$3.490
Limonada de Menta - Jengibre	\$3.690
Limonada de Coco	\$3.990
Smoothies Piña-Jengibre-Menta Alegria	\$3.990
Milkshakes Elige el sabor de tu gusto	\$4.690
Coca-Cola, Light y Zero	\$2.290
Sprite, Sprite Zero	\$2.290
Canada Dry Ginger Ale y Light	\$2.290
Agua Mineral con gas y sin gas	\$2.290

BIEN HELADAS

Cervezas	
Corona	\$3.790
Heineken	\$3.790
Austral	\$3.990
Kunstmann	\$3.990
Pisco Sour	\$4.390
Pisco Sour Menta o Mango Sour	\$4.590
Coco Sour	\$4.990

VINOS

ALGUNOS DE NUESTROS VINOS PUEDEN SERVIRSE EN COPA.

Vinos Tintos - Botella

Carménère La Joya, reserva.	\$18.990
Copa La Joya, reserva	\$4.390
Merlot® AmoreTinto, reserva. <i>AmoreTinto</i>	\$18.990
Copa AmoreTinto, reserva. <i>AmoreTinto</i>	\$4.390
Cabernet Sauvignon Lapostolle, Gran Selection, Casa, botella.	\$18.990
Copa Lapostolle, Gran Selection, Casa.	\$4.390

Vinos Blanco - Botella

Sauvignon Blanc La Joya, reserva.	\$18.990
Copa La Joya, reserva.	\$4.390
Chardonnay Lapostolle, Gran Selection, Casa.	\$18.990
Copa Lapostolle, Gran Selection, Casa.	\$4.390

NUESTRO CAFÉ

Expreso	\$2.190
Café Americano	\$2.190
Café Latte	\$2.490
Café Latte con esencias	\$3.590
Café Cortado	\$2.390
Capuccino	\$2.690
Café Appassionato	\$3.890
Macchiato	\$2.290
Viénés	\$3.190
Moka-Moka	\$4.190
Café Helado	\$4.790
Frozen Capuccino	\$4.590
Hot Chocolate Marshmallow	\$3.690
Choco Nutella® ☺	\$3.890
Capuccino Caramel	\$3.390

CLÁSICOS

French Chocolate	\$3.390
Te Inglés AHMAN®	\$2.590
Infusiones	\$2.590
Té Helado	\$2.590
Chai	\$2.590