

JUGOS, BATIDOS Y BEBIDAS

Jugo de Frambuesa, Mango, Frutilla, Maracuyá, Chirimoya, Piña.	\$2.490
Limonada Natural	\$2.490
Limonada de Menta	\$2.590
Limonada de Jengibre	\$2.590
Limonada de Menta - Jengibre	\$2.790
Limonada de Coco	\$2.990

Milkshakes	\$3.590
-------------------	---------

Elige el sabor de tu gusto

Coca-Cola, Light y Zero	\$1.690
Sprite, Sprite Zero, Fanta	\$1.690
Canada Dry Ginger Ale y Light	\$1.690
Agua Mineral con gas y sin gas	\$1.690


SOPAS

Sopa Mi Casa 	\$4.190
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Sopa de verduras del campo, con un toque de quinua al pesto.

Sopa del Sol 	\$4.190
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Sopa de calabaza con un toque de queso de cabra y pesto.

Sopa de Lentejas Pardinas 	\$4.190
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Con champiñones portobello y un ligero toque de especias de la India.

Sopa de Espinaca 	\$4.190
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Suave y ligera crema de espinacas.

Sopa Mexicana Pollo	\$4.690
----------------------------	---------

Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, palta y tortilla mexicana. (ligeramente picante)

CREPES CLÁSICOS

Serrano	\$7.190
----------------	---------

Mozzarella de búfala, tomates secos, jamón serrano, cebollas caramelizadas y rúgula.

Jamón de Cerdo Kassler y Queso	\$5.690
---------------------------------------	---------

Finas tajadas de jamón cerdo kassler con queso.

Jamón de Cerdo Kassler, Queso y Salsa de Champiñones	\$5.990
-------------------------------------------------------------	---------

Finas tajadas de jamón cerdo kassler con queso y salsa de champiñones.

CREPES VEGETARIANOS

Toscana	\$5.990
----------------	---------

Queso, champiñones frescos, tomate y albahaca fresca y salsa de champiñones.

Champiñones, Alcachofa y Queso	\$5.990
---------------------------------------	---------

Salsa de champiñones, con alcachofa y queso.

Gandhi 	\$6.190
--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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	\$6.190
----------------	---------

Queso, palta, pico de gallo y crema agria y un delicioso toque mexicano ligeramente picante.

Portobello 	\$6.590
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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	\$6.290
-----------------------------------------	---------

Deliciosa espinaca a la crema, con queso.

Natura	\$6.190
---------------	---------

Espinaca, queso, tomates y albahaca fresca, tomates secos y salsa napolitana.

Espinaca con Queso Feta y Champiñones Glazeados	\$6.590
--------------------------------------------------------	---------

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 	\$6.990
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------


Mozzarella de búfala, con champiñones salteados y tomate fresco, pesto, rúgula, tomates secos y con toque de reducción de vinagre balsámico.

 CONTIENE NUECES / MANÍ

 VEGETARIANO

 VEGANO

CREPES DE POLLO


Pollo al Curry al estilo Hindú  \$6.790
Con maní, uvas pasas y chutney de mango.

Pollo Mexicano \$6.690
Pollo en salsa mexicana chipotle, tiritas de queso, lechuga finamente picada, crema agria y un toque de aji.

Pollo, Queso y Champiñones \$6.690
Pollo con queso y nuestra salsa de champiñones.

Pollo, Espinaca y Queso \$6.890
Pollo con queso y deliciosa espinaca a la crema.

Pollo Trufa Mexicana \$6.990
Mezcla de sabores mexicanos con palta y salsa de queso.

Pollo Peruano  \$6.990
Típica preparación del aji de gallina limeño, aceitunas moradas, con un ligero toque picante.

Pollo Thai \$6.990
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 \$7.890
Con especias del Medio Oriente, tahine y ensalada a su mejor estilo.

Stroganoff \$7.890
Julianas de filete y champiñones en su salsa.

Sombrero Vueltaio \$6.990
Carne desmechada, sobre un toque de puré de plátano, acompañado de crema agria, palta y pico de gallo

Mexicano \$6.990
Boloñesa, queso, lechuga, salsa mexicana, crema agria y aji.

Boloñesa y Queso \$6.690
Exquisita salsa de carne a base de tomates, con queso y un toque de parmesano.

Roastbeef \$6.990
Tajadas de Roast Beef y queso, cebollas asadas, rúgula, mayonesa chipotle y cebolla encurtida (ligeramente picante).

Sensación Colombia \$6.990
Jugosa carne desmechada sobre queso, huevo y crema agria.

CREPES FRUTOS DEL MAR

Camarones al Curry \$6.990
Camarones en nuestra salsa a base de curry.

Camarones en Salsa de la Casa \$6.990
Camarones en nuestra salsa rossé.




Camarones al Ajillo \$6.890
Camarones salteados al ajillo, con un toque especial de vino blanco, crema y perejil.

Mar Encocado \$6.990
Mix de mariscos (camarones, ostiones, calamares) sobre quinoa negra bañados en salsa de coco y un toque de coco crujiente.

Salmón Roll \$6.990
Rollitos de salmón ahumado, rúgula, queso crema, cebolla, palta, pepino y pimentón, acompañado de ensalada verde, apio y sésamo. (Plato Frio).

Salmón Ahumado en Salsa de Queso \$7.190
Salmón ahumado desmenuzado en salsa a base de queso parmesano, acompañado de ensalada verde y tomates cherry (recomendado).

Zeus \$6.990
Flores de salmón ahumado sobre un crepe relleno con palta rústica, cebolla encurtida, crema agria, un toque de aceitunas moradas y brotes. (Plato Frio).

-  CONTIENE NUECES / MANÍ
-  VEGETARIANO
-  VEGANO

Ensalada de la Barra 🌱 \$4.790

Deléitese con los muchos sabores de nuestra barra.

Ensalada Sureña \$6.990

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 🌱 \$7.190

Camarones, calamares, pesto, variedad de lechugas, apio, champiñones, aceitunas negras, cebolla, vinagre balsámico y aceite de oliva.

Ensalada Florentina 🌱🌱 \$7.190

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 \$6.990**con Camarones o Pollo** 🌱

Couscous preparado con especias, camarones o pollo marinados al curry, palta, chutney de mango y ensalada verde.

Ensalada César con Salmón o Pollo \$6.890

Corazones de lechuga costina, salmón ahumado o pollo, con nuestra salsa de anchoas, queso parmesano y crutones.

Ensalada Portofino 🌱🌱 \$6.990

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 \$7.190

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 🌱 \$3.690

Variedad de lechugas, aceitunas negras, champiñones frescos, vinagre balsámico y aceite oliva.

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) Con salsa arequipe, helado de arequipe y vainilla, crema chantilly.	\$4.590
Frambuesa Con salsa frambuesa, helado de frutos rojos y vainilla, crema chantilly.	\$4.590
Chocolate Con salsa chocolate caliente, helado de chocolate y vainilla, crema chantilly.	\$4.590
Nutella® ☉	\$4.790
Nutella® con Plátano y/o Frutilla ☉	\$4.990
Frutos Rojos de Estación Frutillas, frambuesas, arándanos y/o moras con helado de vainilla y crema chantilly.	\$5.290
Crepe Cocada Relleno de nuestro arequipe, con un toque de coco tostado, salsa inglesa y acompañado de helado de coco.	\$4.890
Manzana Caramelizada ☉	\$5.190
Manzana caramelizada con almendras tostadas, crema chantilly y salsa inglesa.	
Durazno Tajadas de durazno caramelizadas, con un toque de salsa inglesa, crema chantilly y helado de vainilla.	\$4.690
Cleopatra Tajadas de plátano y frutilla, helado de mora, crema chantilly y salsa de frambuesa.	\$4.990
Chocolate Fondue Sobre frutillas y plátano con helado de vainilla y crema chantilly.	\$4.990

- ☉ CONTIENE NUECES / MANÍ
- ☉ VEGETARIANO
- ☉ VEGANO

COPAS Y HELADOS

Capricho de Frutilla Galletas crocantes con helado de almendra, tajadas de frutillas, crema chantilly y coulis de frutillas.	\$4.490
Copa Brownie Helado de brownie, salsa de chocolate y caramelo, con adorno de chocolate.	\$4.290
Tentación ☉ Queque baño con licor, helados de vainilla, chocolate y coffee toffee, salsa de chocolate, nueces y crema chantilly.	\$4.690
Vainilla Hot Chocolate ☉ Helado de vainilla, almendras tostadas, crema chantilly, acompañado de salsa chocolate caliente.	\$4.290
Banana Split ☉ Helados de vainilla, frutilla y chocolate, crema chantilly, nueces, plátano y salsas de chocolate y arequipe.	\$4.490
Ron con Pasas Helado de ron con pasas, plátano, salsa de chocolate, crujiente galleta y crema chantilly.	\$4.290
Copa Arequipe Helado de Arequipe, tajadas de plátano, salsa arequipe, crujiente galleta y crema chantilly.	\$4.290
Copa Mango-Maracuyá ☉ Nuestro exquisito helado vegano, mezcla de mango y maracuyá. Pregunte por todos nuestros helados veganos.	\$3.690
Copa Suprema ☉ Helado de vainilla, sobre salsa de chocolate y arequipe, tajadas de plátano, crema chantilly y nueces.	\$4.290
Copa Alaska Helado de vainilla y frutos rojos, sobre un pequeño queque bañado en salsa inglesa, salsa de frambuesa y crema chantilly.	\$4.290
Copa Melocotón Helado de vainilla y yogurt de maracuyá, con tajadas de duraznos, coulis de maracuyá, crema chantilly y crujiente galleta.	\$4.290
Helado Infantil Payaso Alegria con helado de chocolate, sobre una crocante galleta, ojos de chocolate, sombrero de galleta y crema chantilly.	\$3.290
Helado Infantil Gummy Elija su sabor de helado preferido, sobre una crocante galleta, con ojos de chocolate, orejas de galleta y crema chantilly.	\$3.290

Tradicional con Helado	\$4.890
Escoja hasta dos de nuestras salsas de dulce: arequipe, chocolate, durazno, salsa inglesa, frambuesa, syrup o salsa de caramelo.	
Arequipe	\$4.990
Con salsa de arequipe, helados de arequipe y de vainilla, con crema chantilly.	
Arequipe y Plátano	\$5.290
Tajadas de plátano, con salsa de arequipe (dulce de leche) y chocolate, helados de arequipe y vainilla, con crema chantilly.	
Deleite de Frutillas	\$5.490
Frutillas naturales y crema chantilly, con helados de frutilla y vainilla.	
Nutella® 	\$5.490
Con helado de vainilla y crema chantilly.	
Nutella® y Plátano 	\$5.490
Con tajadas de plátano, helado de vainilla y crema chantilly.	
Frutos Rojos de Estación	\$5.590
Frutillas, frambuesas, arándanos y/o moras, con helado de vainilla y crema chantilly.	
Waffle de Chocolate	\$4.990
Con salsa de chocolate caliente, helados de chocolate y vainilla 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