

PREP' LA CRÊPE

"Les meilleures crêpes du monde"



MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes entre 13-17 horas,
no disponible en festivos.
No incluye: cerveza premium, smoothies,
batidos ni zumo natural.

MENÚ CLASSIQUE

Crêpe classique + ensalada pequeña + bebida

12,95€

MENÚ GOURMET

Crêpe gourmet + ensalada pequeña + bebida

14,95€

MENÚ DÚO

De lunes a domingo y festivos todo el día

*Oferta no acumulable otras promociones

*Oferta únicamente para dos personas

No incluye: cerveza premium, smoothies, batidos ni zumo natural

2 Crêpes salados individuales

31,95€

1 Crêpe dulce / postre a compartir

2 Bebidas

LES SALADES

PEQUEÑA 6,00 | GRANDE 9,95

PARISIENNE

Mix de lechugas con nueces, queso de cabra, tomate y nuestra deliciosa salsa de albahaca

CÉSAR

Mix de lechugas, tiras de pollo asado, salsa César, croutons de pan tostado y queso parmesano

SIERRA

Mezcla de rúcula y canónigos, nueces, queso feta, manzana y pollo con salsa de mostaza y miel

GRIEGA

Mezcla de rúcula y canónigos, pollo, queso feta, pera, picatostes y salsa de yogurt

SILVESTRE

Mezcla de rúcula y canónigos, pera, picatostes, queso de cabra, pipas de calabaza y vinagreta de frutos rojos

LES BOISSONS

BATIDOS

Fresa, chocolate, vainilla, nutella, especial

6,00€

SMOOTHIES

Vitaminico: naranja, fresa y plátano

Kick start: naranja, zanahoria y jengibre

Iron man: manzana, fresa y jengibre

Bahamas: manzana, piña y lima

Especial del mes

6,50€

A CONSULTAR

CAFÉS

Solo, con leche, cortado, descafeinado o americano

2,00€

Doble, mocca estilo etiope, cappuccino o bombón

2,90€

Cola Cao

3,00€

Chocolate caliente con nata

4,50€

Infusiones

2,50€

CON ALCOHOL

Sidra Maeloc: seca, mora, piña o pera

4,50€

Sidra natural

8,90€

Tercio Estrella Galicia / sin alcohol / sin gluten

4,00€

Tercio Estrella Galicia o, o tostada

4,50€

Tercio 1906

4,50€

Caña / Doble

3,00€ / 4,00€

Vino copa / Vino botella

4,50€ / 18,00€

Copa / Copa premium

7,90€ / 10,90€

SIN ALCOHOL

Refrescos / Zumo embotellado

3,50€

Agua con y sin gas

2,50€ / 2,00€

Zumo de naranja natural

4,00€

CRÊPES GOURMET 11,95 €

NORUEGO

Elegante combinación de salmón fresco a la plancha con rúcula, canónigos, tomate, queso fundido, albahaca y salsa mediterránea. Añade perlas de mozzarella para un crêpe aún más delicioso.

EL INGLÉS

Queso fundido con bacon crujiente, espinacas, champiñones salteados y huevo a la plancha ¡OMG! Agrega pollo asado o queso roquefort para un crêpe digno de la realeza.

CUATRO QUESOS

Crêpe con gouda, roquefort, mozzarella y queso de cabra. Oh là là! Potencia su sabor con salmón fresco a la plancha o pollo asado.

CURRY

Nuestro crêpe estrella: pollo asado, queso fundido, curry, cebolla, champiñones y nata. Agrega bacon crujiente o huevo.

BURGER

Un crêpe con sabor a cheeseburger: queso fundido, cebolla, carne de ternera gallega y salsa especial. Te encantará añadiéndole bacon, huevo y lechuga.

EXTRAS

Disponemos de masa sarracena tradicional bretona (sin gluten), con un coste adicional de 1€.

(Se utiliza el mismo instrumental, riesgo de contaminación cruzada. Pregunta al personal.)

+1,00€: nata, cebolla, huevo, tomate, albahaca, patata, espinacas, champiñones, miel, curry, parmesano y salsas.

+1,50€: quesos (fundido, mozzarella, cabra y roquefort), bacon, pollo, jamón york, setas, frutos secos (avellanas, nueces o almendras), espárragos, ratatouille, bechamel, rúcula/canónigos.

+2,50€: salmón y jamón serrano.

CRÊPES CLASSIQUES 9,95€

ALBAHACA

Nuestro crêpe más fresco con queso fundido, mozzarella, tomate, albahaca y salsa mediterránea. Hazlo aún mejor con salmón fresco o jamón serrano.

PREP

El clásico: queso fundido, huevo, tomate y jamón york. Pruébalo con bacon crujiente o champiñones salteados con pimienta.

JAMÓN YORK Y QUESO

La opción más simple y deliciosa. Ideal para cualquier ocasión o como plato ligero. Prueba con tiras extra de pollo asado para más sabor.



/// Te recomendamos tomar tu crêpe favorita acompañada de sidra, como marca la famosa tradición Bretona. Pregunta a nuestros camareros para hacer el mejor maridaje. ///

SETAS

Pollo asado, setas, queso fundido, pimienta, ajo y nata. ¡Pruébalo con jamón serrano y/o bacon!

CAMPESTRE

Pollo, queso fundido, nata, pimienta y espárragos a la plancha. Añádele jamón serrano.

MEDITERRÁNEO

Queso fundido, tomate fresco, aceite de oliva y jamón serrano. Para más cremosidad, añade mozzarella y pollo asado.

RATATOUILLE

Nuestra receta del sur de Francia incluye tomate, ajo, pimiento, cebolla, calabacín, berenjena y queso fundido. Personalízalo con pollo asado o huevo.

CRÊPE ESPECIAL

¡Pregúntanos!

* Productos elaborados en la misma plancha. Riesgo de contaminación cruzada



CHAMPIÑONES, ESPINACAS O ESPÁRRAGOS CON QUESO Y BECHAMEL (A ELEGIR UNO)

Champiñones, espinacas o espárragos con queso y bechamel. Puedes añadir tiras de pollo asado o huevo a la plancha.

CHAMPIÑONES, ESPINACAS O ESPÁRRAGOS CON QUESO FUNDIDO (A ELEGIR UNO)

Champiñones, espinacas o espárragos con queso fundido. Añade ajo y pimienta, bacon crujiente o jamón de york.

DESSERTS MAISON 6,95€

TIRAMISÚ EN SU JARDÍN

Tiramisú auténtico servido en una maceta. ¡Te va a encantar!

BORN IN THE USA

Tartaleta de chocolate negro con Oreo y mantequilla de cacahuete, acompañada de helado de vainilla

TARTE AU CITRON

Tradicional tarta casera de crema de limón. ¡Bon appétit, mon ami!

FRENCH TOAST

Esponjoso pan brioche con sabor a vainilla, tostado en mantequilla. Incluye topping a elegir (nata, Nutella, dulce de leche, plátano, fresa o leche condensada)

*Añade el extra que quieras por un costo adicional.

CRÊPES SUCRÉES

¡Te invitamos a la nata en tu crêpe!

Opción no disponible en crêpes para llevar

MANTEQUILLA Y AZÚCAR

Crêpe clásico y ligero. Añade canela para más sabor y combínalo con láminas de plátano o helado de vainilla

6,00€

NUTELLA

Sin explicaciones, solo una excusa. Añade galleta Lotus triturada, helado o crema de pistacho

7,00€

LIMÓN Y AZÚCAR

Un clásico francés con toques cítricos y refrescantes. Pruébalo con ron (solo para mayores de 18).

6,00€

LA CASA DE MI ABUELA

Chocolate con leche, galleta Lotus triturada y leche condensada. ¿Quieres más? Añade helado de vainilla.

7,50€

MIEL Y LIMÓN

Crêpe tradicional. Ideal también con canela, nueces o láminas de plátano

6,00€

FERRERO

Chocolate con leche con galleta Lotus triturada, avellanas y Nutella blanca. Añade fresas frescas (nos lo agradecerás)

7,50€

MERMELADA DE FRAMBUESA,

FRESA O ALBARICOQUE

Elige tu sabor favorito y añade fruta fresca o helado

6,00€

SUZETTE

El crêpe dulce más icónico: Grand Marnier caramelizado y flambeado. Añade helado o láminas de plátano

8,00€

DULCE DE LECHE

Añádele fresas o plátano para un toque perfecto

7,00€

AMAZÓNICO

Chocolate belga blanco con galleta Lotus triturada, zumo y ralladura de lima. Tu próximo favorito

8,00€

APPLE PIE

Compota casera de manzana asada, con miel, canela y azúcar moreno. Acompáñalo con helado de vainilla.

7,00€

CANNOLI

Viaja a Sicilia con este crêpe de crema de pistacho, ricotta y galleta Lotus triturada. Ideal con canela, nueces o láminas de plátano. ¿Por qué no todos?

8,00€

CHOCOLATE BELGA NEGRO, CON LECHE O BLANCO

Para amantes del auténtico chocolate. Combínalo con cualquier extra

7,00€

EXTRAS

Disponemos de masa sarracena tradicional bretona (sin gluten), con un coste adicional de 1€. (Se utiliza el mismo instrumental, riesgo de contaminación cruzada. Pregunta al personal.)

+1,00€: Nutella (negra o blanca) chocolate (blanco, leche o negro) plátano, fresas, nueces, almendras, avellanas, limón, leche condensada, galleta Lotus, Dulce de leche, miel y nata montada, crema de pistacho

+1,50€: Helado (chocolate, vainilla o fresa)

+2,50€: Ron blanco y Grand Marnier.

*Recargo de 0,50€ por persona en terraza



PREP' LA CRÊPE
"Les meilleures crêpes du monde"