



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

13,95€

MENÚ GOURMET

Crêpe gourmet + ensalada pequeña + bebida

15,95€

MENÚ DÚO

De lunes a domingo y festivos todo el día.

*Oferta no acumulable a otras promociones. Oferta válida para dos personas.
No incluye: cerveza premium, smoothies, batidos ni zumo natural.

2 Crêpes salados individuales 33,95€

1 Crêpe dulce / postre a compartir

2 Bebidas

MENÚ DE NOCHE

Todos los días a partir de las 20h.

*Oferta no acumulable a otras promociones. Oferta válida para una persona.
Por 2€ más añade bebida Premium.

1 Crêpes salado 1 Crêpe dulce 1 Bebida 21,95€

¡Te invitamos a la nata en tu crêpe!
Opción no disponible en crêpes para llevar

CRÊPES DULCES

MANTEQUILLA Y AZÚCAR

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

LIMÓN Y AZÚCAR

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

MIEL Y LIMÓN

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

MERMELADA DE FRAMBUESA,

FRESA O ALBARICOQUE

Elige tu sabor favorito y añade fruta fresca o helado.

DULCE DE LECHE

Añádele fresas o plátano para un toque perfecto.

APPLE PIE

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

CHOCOLATE BELGA NEGRO, CON LECHE O BLANCO

Para amantes del auténtico chocolate. Combínalo con cualquier extra.

6,95€

NUTELLA

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

7,95€

6,95€

LA CASA DE MI ABUELA

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

8,50€

6,95€

FERRERO

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

8,50€

6,95€

SUZETTE

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

8,95€

7,95€

AMAZÓNICO

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

8,95€

7,95€

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?

8,95€

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.)

+1,50€: Nutella (negra o blanca) chocolate (blanco, leche o negro) plátano, fresas, nueces, almendras, avellanas, limón, leche condensada, galleta Lotus, dulce de leche, miel, nata montada y crema de pistacho

+1,75€: Helado (chocolate, vainilla o fresa)

+2,00€: Ron blanco y Grand Marnier.

EXTRAS

CRÊPES GOURMET 12,95 €

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, mayonesa y ketchup. 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.

SETAS

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

CAMPESTRE

Pollo, queso fundido, 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, champiñones y queso fundido. Personalízalo con pollo asado o huevo.

CRÊPE ESPECIAL

¡Pregúntanos!

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



CRÊPES CLASSIQUES 10,95€

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. ■ ■

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.

ENSALADAS

PEQUEÑA 7,00€ | GRANDE 10,95€

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.

POSTRES CASEROS 7,95€

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

Espanjoso 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 coste adicional.

BEBIDAS

BATIDOS

Fresa, chocolate, vainilla, nutella, especial.

7,00€

SMOOTHIES

7,50€

Vitámico: naranja, fresa y plátano.

Kick start: naranja, zanahoria y jengibre.

Iron man: manzana, fresa y jengibre.

Bahamas: manzana, piña y lima.

Especial del mes.

A CONSULTAR

CAFÉS

Solo, con leche, cortado, descafeinado o americano. 2,50€

Doble, mocca estilo etíope, 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.

4,95€

Sidra natural.

8,90€

Tercio Estrella Galicia / sin alcohol / sin gluten.

4,50€

Tercio Estrella Galicia o,o tostada.

4,95€

Tercio 1906.

4,95€

Caña / Doble.

3,95€ / 4,50€

Vino copa / Vino botella.

5,00€ / 19,95€

Copa / Copa premium.

8,95€ / 11,95€

Tinto de Verano.

5,50€

SIN ALCOHOL

Refrescos / Zumo embotellado.

3,95€

Agua con y sin gas.

3,00€ / 3,50€

Zumo de naranja natural.

4,50€



*Recargo del 10% en terraza



PREP' LA CRÊPE
"Les meilleures crêpes du monde"