

# 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

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** 7,95€

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

6,95€ **LA CASA DE MI ABUELA** 8,50€

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

6,95€ **FERRERO** 8,50€

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

6,95€ **SUZETTE** 8,95€

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

7,95€ **AMAZÓNICO** 8,95€

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

7,95€ **CANNOLI** 8,95€

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?

## EXTRAS

Disponemos de masa sarracena tradicional bretona, con un coste adicional de 1€.

**+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.

\*Recargo del 10% en terraza

# 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, con un coste adicional de 1€.

**+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!

\*Disponemos de carta de alérgenos. ¡Pregúntanos!



# 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.

\*Recargo del 10% en terraza

**PREP' LA CRÊPE**  
"Les meilleures crêpes du monde"

# 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.

## 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 coste adicional.

# BEBIDAS

## BATIDOS

Fresa, chocolate, vainilla, nutella, especial.

7,00€

## SMOOTHIES

Vitámico: naranja, fresa y plátano.

7,50€

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€

Tercio de cerveza / sin alcohol / sin gluten.

4,50€

Tercio de cerveza tostada.

4,95€

Tercio de cerveza especial

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.

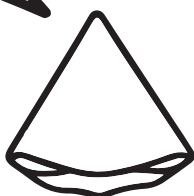
3,95€

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"