

EST.  2000

CANELA

Café & Catering

MENÚ CATERING

EST.  2000

C A N E L A™

Café & Catering

PRECIOS CATERING

Marzo 2023

NOTA: Precios sujetos a cambio de acuerdo a la actual volatilidad del mercado.

Canela Café & Catering
(+57) 310 4673618 – 317 638 6396
canelacateringcnl@gmail.com
Cra 15 No 31B 28 Bogotá, Colombia

 C A N E L A[©]



✕ CANELA ε

INTRODUCCIÓN

UN SALUDO

Canela Café & Catering está orgullosa de presentar nuestro actualizado menú de ofertas en nuestra línea de catering institucional. A continuación usted va a encontrar una descripción detallada de la empresa acompañada del listado completo de ofertas, tanto en productos como en servicios.

Esperamos que Canela Café & Catering sea la solución a sus necesidades de y qued este portafolio de productos llene las expectativas de su empresa y personales

CONVERTIMOS LO SENCILLO EN EXTRAORDINARIO

ROBINSON VALENCIA, GERENTE GENERAL

SOMOS

Canela Café & Catering estamos orgullosos de ser una empresa pequeña; ese tamaño nos asegura el control de todos los detalles para nuestros clientes de gran escala

Somos una empresa familiar fundada en los inicios del año 2000. Inicialmente en Canela Café & Catering estábamos enfocados en productos de horneado y panadería únicamente, sin embargo nuestro modelo de negocio ha evolucionado a través de los años, ahora estamos enfocados a proporcionar productos de café y acompañamientos en nuestras 'barras de café' y productos de refrigerio y restaurante en nuestros servicios de 'catering'

Nuestro reclutamiento de personal es principalmente con mujeres madres cabeza de familia, de escasos recursos económicos. Tomamos muy en serio nuestra tarea de capacitación, basándonos en conocer y desarrollar las habilidades de nuestro personal. Hoy en día nos sentimos parte del desarrollo de chefs profesionales, administradores, gerentes y líderes de personal.

De forma paralela con el desarrollo de la línea de eventos sociales en el área de 'catering', en Canela Café & Catering vimos la necesidad de incorporar a nuestra familia, personal especializado en logística y servicio a eventos de larga escala.

Hoy en día gracias al desarrollo de cada uno de nuestros funcionarios somos una empresa integral basada en un servicio al cliente personalizado de alta calidad.

HOJA DE VIDA

Siempre atentos y accesibles Canela Café & Catering es la opción más completa para sus eventos y reuniones

Canela Café & Catering es una empresa especializada en el área de alimentos y bebidas, radicada hace más de quince años; ofrecemos almuerzos, cenas y desayunos bajo el concepto de comida fusión que incluye platos típicos como internacionales, ajustados a cada presupuesto y apetito. Durante este tiempo *Canela Café & Catering* ha organizado y atendido eventos empresariales hasta de mil quinientos comensales diarios.

Su estructura legal empezó como persona natural comerciante con el nombre comercial *Canela Bakery* y hace años se registra como sociedad anónima simplificada (S.A.S.) en el año 2016 la empresa ha decidido cambiar su nombre comercial por *Canela Café & Catering* para mantener una oferta más clara y enfocada a las áreas de negocio con más experiencia.

Canela Café & Catering cuenta con un amplio conocimiento en manipulación, conservación y distribución de alimentos, siempre buscando brindar un servicio de alta calidad tanto en sus diferentes puntos de venta como en sus eventos empresariales.

Canela Café & Catering es un agente facilitador para cualquier tipo de evento: capacitaciones, reuniones ejecutivas o de esparcimiento; su responsabilidad inicia en la creación y distribución de alimentos, continúa en el área de logística en general y finaliza cuando las necesidades del evento y sus invitados estén totalmente satisfechas. Siempre con la mejor disposición y accesibilidad

Nuestra empresa cuenta con línea de barra café, restaurante y catering. Actualmente contamos con barras de café en la Universidad de los Andes, Universidad Nacional, Edificio Enel barra gourmet, Caracol TV, ofreciendo productos de nuestra fábrica con ingrediente de alta calidad, innovadores y siempre a la vanguardia gastronómica; siendo una empresa amigable con el desarrollo sostenible en el medio ambiente



✂ CANELA ✂
MENÚ CATERING

LINEA CATERING

Una de las tres líneas de Canela Café & Catering se dedica exclusivamente al servicio de catering institucional

CATERING INSTITUCIONAL

En el área de catering institucional *Canela Café & Catering* tiene más de veinte años de experiencia en el mercado. Este negocio cuenta con un ejecutivo de cuenta que lo asesora y se ajusta a su presupuesto y necesidades. Servicio personalizado e integral desde el montaje del evento y acompañamiento en el montaje. Este modelo de negocio tiene varias formas de contacto:

- (I) línea telefónica celular 317 6386396 – 310 4673618
- (II) Email restaurantecanelabakery@yahoo.com
- (III) Página web canela-bakery.com.

CATERING SOCIAL, EVENTOS ESPECIALES Y KITS SORPRESAS

Contamos con una oferta culinaria de alta gastronomía con elaboraciones innovadoras con ingredientes cuidadosamente seleccionados de máxima calidad, siempre a la vanguardia de la cocina, y decoración para brindarle a nuestro clientes una “experiencia inolvidable” en sus celebraciones, reuniones sociales, matrimonios, reuniones virtuales .

Sorprendemos a nuestros clientes con nuestros “kits sorpresa” en eventos y mensajes especiales



✕ CANELA ☪
OPCIONES BREAK

OPCIONES DE SAL

\$	5.000	Arepa de Chocolo
\$	4.500	Croissant de Jamón y Queso
\$	4.000	Croissant Sencillo
\$	4.500	Croissant de queso
\$	4.000	Focaccia de Tomate, Queso y Albahaca
\$	4.500	Pastel de Queso
\$	5.500	Pastel de Carne
\$	4.000	Pastel de Jamón y Queso
\$	5.000	Pastel de Pollo
\$	4.000	Palitos de Queso
\$	4.500	Palito de Jamón y Queso
\$	6.000	Empanada Argentina
\$	5.500	Empanada Risotto
\$	4.000	Pandebono
\$	4.500	Pastel Margarita
\$	5.000	Mil Hojas de Jamón y Queso
\$	3.500	Papa chip
\$	4.000	Almojábana
\$	4.500	Egg Rolls (rollitos primavera)
\$	8.400	Carimañola de carne
\$	8.400	Carimañola de queso

OPCIONES DE SAL

\$	7.000	Arepa Rellena de Carne
\$	6.500	Arepa Rellena de Jamón y Queso
\$	8.000	Arepa Rellena de Pollo
\$	4.000	Arepa de queso
\$	5.000	Arepa de Chocolo
\$	4.000	Arepa Boyacense
\$	4.500	Muffin de Queso
\$	5.500	Panzerotti de Jamón y Queso
\$	6.500	Panzerotti de Pollo
\$	4.500	Pizetas Sabores Variados
\$	4.500	Strudel de Pollo
\$	8.000	Quiche de Tocineta
\$	9.500	Quiche de Jamón y Queso
\$	10.500	Quiche de Pollo/Espinaca
\$	8.000	Quiche Vegetariano
\$	11.500	Lasagna tipo refrigerio

OPCIONES DE DULCE

\$	4.500	Alfajores
\$	4.500	Estrella de Durazno
\$	4.500	Brownie
\$	4.000	Corbatines de Bocadillo
\$	4.500	Pizzetas Hawaianas
\$	4.000	Pastel Hawaiano
\$	4.500	Pastel Gloria de Bocadillo y Queso
\$	4.500	Pastel Gloria de Arequipe y Queso
\$	5.000	Cinnamon Rolls
\$	5.000	Strudel de Manzana
\$	4.500	Strudel de Piña
\$	3.500	Corazones de Chocolate
\$	4.000	Croissant de Chocolate
\$	4.000	Éclair de Vainilla
\$	4.000	Éclair de Café
\$	4.500	Muffins de Zanahoria
\$	4.000	Muffins de Chocolate
\$	4.000	Muffins de Banano
\$	5.500	Pie de Frutas
\$	4.500	Mil Hojas de Arequipe
\$	4.000	Galletas Integrales
\$	800	Galletas Variadas tipo Colaciones
\$	2.000	Grisinis (pitillos de Queso) 30 Gr

POSTRES ESPECIALES

\$	5.500	Cronch de chocolate de la casa
\$	5.000	Postre Mocca
\$	4.500	Postre Arcoiris
\$	5.500	Mousse de Limón
\$	5.500	Mousse de Mango
\$	6.000	Mousse de Maracuya
\$	4.500	Esponjado de Mora
\$	4.500	Esponjado de fresa
\$	4.500	Esponjado de lulo
\$	16.500	Cheesecake de Frutos Rojos Light
\$	6.500	Cheesecake de oreo
\$	6.500	Cheesecake de mora
\$	5.500	Tiramisú
\$	4.500	Arroz con Leche

TORTAS ESPECIALES 4 PX

\$	16.000	TORTA DE BANANO
\$	25.000	TORTA DE ALMOJABANA
\$	18.000	TORTA DE AMAPOLA
\$	16.000	TORTA DE NARANJA
\$	21.000	TORTA DE ZANAHORIA - JENGIBRE
\$	25.000	TORTA DE LOS ANGELES
\$	26.500	TORTA RED VELVET
\$	22.000	TORTA MILKY WAY
\$	27.000	TORTA DE 3 LECHEES

LINEA SALUDABLE

\$	5.500	Fruta Natural / 4 variedades de fruta
\$	4.500	Fruta Natural / 3 variedades de fruta
\$	6.000	Fruta Natural Servida Tipo Hotel
\$	4.000	Brochetta de Fresa con chocolate y Masmellow
\$	4.000	Brochetta de Sandia
\$	21.000	Copa de yogurt Griego, Cereal, Arandanos 150 gr
\$	7.500	Barra de Cereal 100% Light

BEBIDAS FRIAS

\$	6.500	Jugos Naturales Empaque marca propia
\$	3.600	Jugos en Tetra-pack
\$	11.000	Chocolate Chill (<i>Granizado de Chocolate</i>)
\$	6.500	Milo Frio / Frozomar Vaso cristal 12Onz
\$	3.500	Aguas Saborizadas Naturales
\$	6.500	Frapuccino (<i>Granizado de Café</i>) 12Onz
\$	9.000	Cocktail banano uva menta
\$	9.000	Cocktail fresa banano
\$	9.000	Cocktail piña hierbabuena
\$	9.000	Cocktail trifásico sin licor

BEBIDAS CALIENTES

\$	4.500	Chocolate
\$	6.500	Milo Caliente
\$	3.500	Aromática Natural
\$	2.500	Café Otras Marcas 4 oz
\$	3.000	Café Amor Perfecto 4 oz

TIPO COCKTAIL

\$	2.000	Bolitas de Tamarindo
\$	4.000	Bruschetta de Frutas con 4 frutas
\$	4.500	Bruschetta Italiana de Tomate, queso y albahaca
\$	4.500	Champignon Croute
\$	4.000	Canapé de Atún
\$	4.000	Canapé de pollo en salsa Bechamel
\$	4.000	Canapé de pollo con salsa Tartara
\$	5.500	Canapé de Prosciutto con melon
\$	4.500	Canapé de Salami
\$	9.500	Canapé de Salmón Ahumado
\$	4.000	Canapé de camaron en crema de aguacate
\$	5.000	Canapé de tortilla española
\$	6.000	Canastilla de Plátano con Ropa Vieja
\$	5.000	Mini Carimañola con Queso
\$	5.000	Mini Carimañola con Carne
\$	5.500	Mini Ceviche de Camarón en Canastilla de Plátano
\$	7.000	Canastilla de Platano con crema de aguacate y camarón
\$	8.500	Quibbe con Tahine
\$	5.500	Mini Aborrajado Valluno
\$	12.000	Langostinos al coco en salsa Chutney de mango
\$	12.000	Langostinos Crispy en salsa mandarín
\$	6.000	Bruschetta Italiana de jamón y Queso
\$	5.000	Bruschetta Italiana de Tomate, queso y albahaca
\$	3.000	Mini Palito de Queso
\$	4.000	Mini Pastel de Carne o Pollo

TIPO COCKTAIL

\$	8.500	Mini Albóndigas en Salsa Napolitana (2 Und)
\$	5.000	Mini Arepa de Huevo
\$	4.000	Canastilla de plátano con ceviche de vegetales
\$	4.000	Mini fresas con crema y chocolate
\$	7.500	Mini Sándwich Club
\$	8.500	Mini Hamburguesa
\$	12.500	Mini Pincho de Camarones
\$	5.500	Mini Vou lo vent de atun
\$	9.500	Mini Pincho de Lomo
\$	7.000	Mini Pincho de Pollo
\$	4.000	Mini Tramezino
\$	6.000	Alita en salsa BBQ
\$	5.000	Mini quesadillas 4 triangulos
\$	4.000	Papa Rich con Tocineta y Queso Gruyere
\$	3.000	Mini arepa rellena de jamón y queso
\$	4.000	Mini arepa rellena de carne
\$	5.000	Repollitas de Frutillas
\$	5.500	Casco de pera con finas hierbas y salami
\$	6.000	Mini quiche Loraine de jamón y queso
\$	8.000	Mini pancakes con fruta

TIPO COCKTAIL

\$	1.800	Cocadas costeña
\$	5.000	Cubos de melón con salami y aceituna verde
\$	7.000	Mozarellin con tomate y finas hierbas
\$	7.000	Tostadas con mozarelin tomate albahaca y balsámic
\$	5.500	Bolita de queso nuez/ajonjolí/finas hierbas/pimienta con Prosciuto
\$	8.000	Tapas Españolas con encurtidos
\$	4.000	Canape de Tortilla Española
\$	5.500	Mini Vou lo Vent de Camarones en salsa de Aguacate
\$	5.500	Mini Vou lo Vent de pollo en salsa bechamel
\$	5.500	Mini Vou lo Vent de pollo en salsa tartara



✕ CANELAS

OPCIONES LUNCH BOX

\$ 38.500	Sándwich pan focaccia 10x10 bajo en grasa de pechuga de pollo al horno con salsa pesto/queso mozzarella /Empaque triangular
\$ 37.000	Sándwich pan focaccia bajo en grasa de pechuga de pollo al horno en salsa teriyaki / queso mozzarella/ verduras wok/ empaque triangular
\$ 32.500	Sándwich pan focaccia 10x10 bajo en grasa/ Jamón de Cerdo /queso doble crema/ lechuga/tomate/ empaque triangular
\$ 37.500	Sándwich pan focaccia 10x10 bajo en grasa/ Jamón de pavo /queso Mozzarella/ lechuga/tomate/mostaneza/mango en cubos/ empaque triangular
\$ 38.000	Sándwich pan focaccia 10x10 bajo en grasa/ Atún/ trocitos de manzana verde/picadillo de apio / queso mozzarella / lechuga / empaque triangular
\$ 34.500	Wrap de pollo en julianas con verduras variadas en salsa teriyaki/aguacate
\$ 34.500	Wrap de pollo en julianas con salsa pesto/queso doble crema/lechuga
\$ 30.500	Wrap de jamon de Pavo con trocitos de mango / lechuga / tomate / queso doble crema / salsa mostaneza
\$ 29.500	Wrap vegetariano con champignones variedad de verduras al wok/ queso doble c/lechuga /tomate
\$ 33.000	Wrap vegano con champignones variedad de verduras al wok/ queso tofu/lechuga /tomate
\$ 35.500	Hamburguesa res cuadrada con queso tomate y lechuga
\$ 33.500	Hamburguesa de pollo con maduro queso tomate lechuga

Nota

Incluye: Mini Postre, Porción de fruta variada, Papa Chip, Jugo Natural en Botellita y Empacado en Caja Unipersonal



⊗ C A N E L A ⊗

ENSALADAS

\$ 28.000	ENSALADA MARROQUÍ CON ATÚN (Atún/ couscous al curry/aguacate/mix de lechugas verdes /pepino cohombro/tomate cherry/ zanahoria/queso mozzarella)
\$ 19.500	ENSALADA MARROQUÍ VEGANA QUESO TOFU (Couscous al curry/aguacate/mix lechugas verdes/verduras y queso tofu)
\$ 23.500	ENSALADA VEGETARIANA COUSCOUS, PESTO, TOFU (Couscous / queso tofu/ champignones en salsa pesto/tomate cherry/mix lechugas Verdes)
\$ 15.500	ENSALADA MEXICANA (Lonjas de pechuga al horno, queso cheddar, frijol refrito, totopos/tomate cherry/aguacate/ Mix de verduras)
\$ 25.500	ENSALADA GRIEGA (Lonjas de pechuga al horno/aceitunas / lentejas / mix de verdes / tomate cherry / queso mozzarella)
\$ 30.500	ENSALADA GRIEGA VEGANA (Champiñones /aceitunas / lentejas / mix de verdes / tomate cherry / tofu)
\$ 23.500	ENSALADA CAPRESE VEGANA (Champiñones / Mix de lechugas verdes/ tofu /tomate cherry / olivalsamico)
\$ 20.500	ENSALADA CAPRESE CON POLLO (Mix de lechugas verdes/queso mozzarella/tomate cherry /olivalsamico /lonjas de pechuga al Horno)

TEX - MEX

\$	26.500	Burrito Mexicano (Frijol refrito, carne molida / pollo / totopos / arroz / guacamole / pico de gallo / queso cheddar)
\$	17.500	Nachos (Frijol refrito / carne / guacamole, pico de gallo, queso cheddar, totopos)
\$	9.000	Quesadillas 4 triangulos (tortilla, quesos)



CANELA &

DESAYUNOS

OPCIONES DESAYUNOS

\$ 48.900	Calentado italiano
\$ 49.400	Calentado de la casa
\$ 27.900	Huevos revueltos con dos ingredientes
\$ 7.500	Omelet con queso más dos combinaciones
	Nota: Incluye Bebida Caliente, Canasta con Variedad de Panes, Jugo Natural, Mantequilla y Mermelada, Fruta tres variedades.
\$ 24.500	Pancakes con frutas
	Nota: Incluye Bebida Caliente, Jugo Natural, Porción Queso Campesino, Miel Maple y Mantequilla
\$ 35.500	Tabla de 3 quesos / 3 jamones con fruta y tostaditas
	Nota: Incluye Bebida Caliente, Jugo Natural
\$ 19.500	Mini Sándwich Club
\$ 17.500	Mini quiche Loraine de jamón y queso
	Nota: Incluye Bebida Caliente, Jugo Natural
ADICIONALES	
\$ 3.500	Arepa de Queso
\$ 4.000	Arepa rellena Jamón y Queso
\$ 4.000	Buñuelo o Pandebono



CANELA &

TABLAS DE QUESO



TABLAS DE QUESO

TABLA DE QUESOS OPC 1

(Queso Holandés, Queso Mozzarella, Queso Paipa, galletas de sal, bolitas de queso)

TABLA DE QUESOS OPC 2

(Queso Holandés, Queso Mozzarella, Queso Paipa, queso gruyere, salami, jamón de pavo, jamón de pierna, mix de frutos secos, tostaditas, galletas de sal, bolitas de queso, uvas, uchuvas)

TABLA DE QUESOS OPC 3

(Queso Gouda, Queso Mozzarella, jamón de pierna, jamón de pollo, jamón de cerdo, tostaditas, uvas, uchuvas, galletas de sal, bolitas de queso)

TABLA DE QUESOS OPC 4

(Quesos gouda, queso mozzarella, queso Paipa, jamón de pavo, jamón de pierna, jamón de pollo, tostaditas, galletas de sal, uvas, uchuvas, bolitas de queso)

TABLA DE QUESOS OPC 5

(Queso gouda, queso mozzarella, queso doble crema, jamón de pavo, jamón de pollo, jamón de cerdo, tostaditas, galletas de sal, uvas, uchuvas, bolitas de queso)

TABLA DE QUESOS OPC 6

(Queso gouda, queso gruyere, queso mozzarella, jamón de pechuga de pavo, jamón de pechuga de pollo, prosciutto, salami, tostaditas, galletas de sal, frutas)



✕ CANELA ε
PLATOS FUERTES

CARNES

\$	44.500	FILETE MIGNON (Medallones de Lomo de Res con Tocineta, cebolla y Pimentones Asados Salsa Fusión con Champignones)
\$	44.500	LOMO AL VINO (Medallones de Lomo de Res En salsa al Vino y Champignones)
\$	44.500	LOMO THAI (Medallones de Lomo de Res, salsa de frutillas con base de Lulo, Soya y Capellini)
\$	44.500	LOMO ORIENTAL (Medallones de Lomo de Res en cama de Verduras al Wok, manzana y pasta vermicelli)
\$	44.500	LOMO EN SALSA MARINERA (Lomo bañado en salsa blanca de mariscos)
\$	44.500	BABY BEFF (lomo fino de res a la plancha con adición de chimichurri)
\$	44.500	PARRILLADA MIXTA (Carne de res, pollo, morcilla, chorizo, papa criolla, patacón, yuquita, hogo)
		INCLUYE Un Carbohidrato a elegir Entre las siguientes Opciones Y una Ensalada: Arroz de Ajonjolí, Arroz Almendrado, Arroz de Coco, Arroz Finas Hierbas, Arroz Blanco. Pasta al Burro, Pasta en salsa Napolitana. Papa Rich con tocineta y queso gratinado, Pure Rustico o al Gratin. Chip Platano Verde, Chip Mixto de Platano y arracacha, Maduro al Horno con Queso, Patacón con Hogo. Opciones de Ensalada a elegir: Ensalada de Tabule con Cuscus, Ensalada de Manzana y Nuez, Ensalada Tricolor de Verduras Frescas, Verduras Calientes al Vapor, Verduras Madrileñas, Verduras Teryaqui. Opciones de Postre: Muss de Limón, Muss de Maracuyá, Crunch de Chocolate de la Casa Arroz con Leche Jugo Natural.

CERDO

\$ 35.500 **LOMO DE CERDO EN SALSA THAI**
(Medallones de Lomo de Cerdo en salsa de frutillas con base de Lulo, Soya y Capellini)

\$ 35.500 **LOMO DE CERDO BBQ**
(Lomo de cerdo bañado en salsa BBQ)

\$ 35.500 **CERDO AL MANDARIN**
(Lomito de Cerdo en cubos apanados con ajonjolí, manzana verde , mango en julianas en reducción de Balsámico y miel)

\$ 35.500 **CERDO BACON**
(Lomito de Cerdo relleno de plátano maduro y tocineta en salsa Agridulce.

INCLUYE

Un Carbohidrato a elegir Entre las siguientes Opciones Y una Ensalada:

Arroz de Ajonjoli, Arroz Almendrado, Arroz de Coco, Arroz Finas Hierbas,

Arroz Blanco. Pasta al Burro, Pasta en salsa Napolitana. Papa Rich con tocineta y queso gratinado, Pure Rustico o al Gratin. Chip Platano Verde,

Chip Mixto de Platano y arracacha, Maduro al Horno con Queso, Patacón con Hogo.

Opciones de Ensalada a elegir:

Ensalada de Tabule con Cuscus, Ensalada de Manzana y Nuez, Ensalada Tricolor de Verduras Frescas, Verduras Calientes al Vapor, Verduras Madrileñas, VerdurasTeryaqui.

Opciones de Postre:

Muss de Limón, Muss de Maracuyá, Crunch de Chocolate de la casa

Arroz con Leche

Jugo Natural.

POLLO

\$ 39.000

PECHUGA NAPOLITANA

(Pechuga en Salsa Napolitana con queso y Albahaca)

\$ 39.000

POLLO EN SALSA ARABE

(Pechuga en Salsa de Champignon, nuez y vino)

\$ 39.000

POLLO MANDARIN

(Cubos de Pollo con Ajonjolí con manzana, mango, olibalsámico y Miel)

\$ 39.000

POLLO A LA NARANJA

(Pierna pernil al horno, bañada en salsa de miel naranja)

\$ 39.000

POLLO STROGANOF

(Cubos de pollo en salsa de estragon, queso y albahaca)

\$ 39.000

SUPREMA DE POLLO EN SALSA NAPOLITANA

(Pechuga en salsa napolitana rellena de ricota de espinacas)

\$ 39.000

POLLO BAMBOO WOK

(Cubos de Pollo en salsa de tamarindo, leche de coco y teriyaki con verduras en julianas)

\$ 39.000

LE CORDON BLEU

(Medallones de Pierna Pernil relleno de tocineta, jamón y queso Bañado en Salsa de Tamarindo y Ciruela)

INCLUYE

Un Carbohidrato a elegir Entre las siguientes Opciones Y una Ensalada:

Arroz de Ajonjoli, Arroz Almendrado, Arroz de Coco, Arroz Finas Hierbas, Arroz Blanco. Pasta al Burro, Pasta en salsa Napolitana. Papa Rich con tocineta y queso gratinado, Pure Rustico o al Gratin. Chip Platano Verde, Chip Mixto de Platano y arracacha, Maduro al Horno con Queso, Patacón con Hogo.

Opciones de Ensalada a elegir:

Ensalada de Tabule con Cuscus, Ensalada de Manzana y Nuez, Ensalada Tricolor de Verduras Frescas, Verduras Calientes al Vapor, Verduras Madrileñas, Verduras Teryaqui.

Opciones de Postre:

Muss de Limón, Muss de Maracuyá, Crunch de Chocolate de la Casa, Arroz con Leche

Jugo Natural

OPCIONES DE MAR

\$ 77.500	RÓBALO A LA ITALIANA (Filete de robalo al horno bañado en vino blanco, tomate, queso y albahaca)
\$ 60.500	SALMON MANDARIN (Cubos de salmón con Ajonjolí con manzana, mango, olibalsámico y Miel)
\$ 60.500	SALMON A LAS FINAS HIERBAS (Salmón a la plancha con mantequilla de hierbas)
\$ 60.500	SALMON EN SALSA DE OLIVAS (Salmón a la plancha bañado con salsa de olivas, queso parmesano y tomate cherry)
	INCLUYE Un Carbohidrato a elegir Entre las siguientes Opciones Y una Ensalada: Arroz de Ajonjoli, Arroz Almendrado, Arroz de Coco, Arroz Finas Hierbas, Arroz Blanco. Pasta al Burro, Pasta en salsa Napolitana. Papa Rich con tocineta y queso gratinado, Pure Rustico o al Gratin. Chip Platano Verde, Chip Mixto de Platano y arracacha, Maduro al Horno con Queso, Patacón con Hogo. Opciones de Ensalada a elegir: Ensalada de Tabule con Cuscus, Ensalada de Manzana y Nuez, Ensalada Tricolor de Verduras Frescas, Verduras Calientes al Vapor, Verduras Madrileñas, VerdurasTeryaqui. Opciones de Postre: Muss de Limón, Muss de Maracuyá, Crunch de Chocolate de la Casa, Arroz con Leche Jugo Natural

ARROCES

\$ 38.000

ARROZ THAI

(Arroz con verduras thai, pollo, camarones, ajonjoli y manzana verde)

\$ 41.000

ARROZ AL MANDARIN

(Arroz con verduras thai, pollo, lomo, calamares y tortilla de huevo en julianas)

\$ 50.000

ARROZ CON CAMARONES

(Arroz con camarones y achote)

INCLUYE

Opciones de Ensalada a elegir:

Ensalada de Tabule con Cuscus, Ensalada de Manzana y Nuez,
Ensalada Tricolor de Verduras Frescas, Verduras Calientes al Vapor,
Verduras Madrileñas, Verduras Teryaqui

Opciones de Postre:

Muss de Limón, Muss de Maracuyá, Crunch de Chocolate de la Casa, Arroz con Leche

Jugo Natural.

PASTAS

\$	40.000	PASTA A LA CARBONARA (Pasta penne o spaguetti a elección)
\$	40.000	PASTA INDIA (Pasta capellini en salsa de jengibre y especias de la india / pollo y tocineta, decorada con tortilla de huevo)
\$	40.000	CANELONES MIXTOS (Canelones de ricotta de espinaca, canelones bolognesa de carne, canelones de pollo con Champignones)
\$	40.000	PASTA BOLOGNESA (Spaguetti bañado en salsa bolognesa de carne o pollo según elección)

INCLUYE

Opciones de Ensalada a elegir:

Ensalada de Tabule con Cuscus, Ensalada de Manzana y Nuez, Ensalada Tricolor de Verduras Frescas, Verduras Calientes al Vapor, Verduras Madrileñas, Verduras Teryaqui

Opciones de Postre:

Muss de Limón, Muss de Maracuyá, Crunch de Chocolate de la Casa, Arroz con Leche

Jugo Natural.

OPCIONES TIPICAS

\$ 39.500 AJIACO SANTAFEREÑO
(Sopa típica Colombiana, acompañada de alcaparra, crema de leche y arroz blanco)

\$ 39.500 POSTA NEGRA AL ESTILO CARTAGENERO
(Carne flambéada en vino tinto y bañada en salsa de sus propios jugos)

INCLUYE

Opciones de Ensalada a elegir:

Ensalada de Tabule con Cuscus, Ensalada de Manzana y Nuez,
Ensalada Tricolor de Verduras Frescas, Verduras Calientes al Vapor,
Verduras Madrileñas, Verduras Teryaqui

Opciones de Postre:

Muss de Limón, Muss de Maracuyá, Crunch de Chocolate de la Casa, Arroz con Leche

Jugo Natural.

VEGETARIANOS

\$	32.500	Pasta Primavera (Pasta penne o spaghetti a elección, bañada con verduras en salsa napolitan, con queso, tomate y albahaca) Acompañado de pan focaccia
\$	34.500	Pasta Tailandés (Pasta larga / corta, verduras salteadas al wok, queso tofu o mozzarella a elección) Acompañada de pan focaccia
\$	34.500	Arroz Tailandés Vegetariano (Arroz de ajonjolí, verduras salteadas al wok, champignones, jengibre)
\$	49.500	Arroz Cantones (Arroz con vegetales frescos, cubos de lomo, tortilla de huevo y frutos secos)

INCLUYE

Opciones de Ensalada a elegir:

Ensalada de Tabule con Cuscus, Ensalada de Manzana y Nuez, Ensalada Tricolor de Verduras Frescas, Verduras Calientes al Vapor, Verduras Madrileñas, Verduras Teryaqui

Opciones de Postre:

Muss de Limón, Muss de Maracuyá, Crunch de Chocolate de la Casa, Arroz con Leche

Jugo Natural.



ENTRADAS

\$	8.500	Camarones al Gratín
\$	2.000	Patacón con hogo
\$	8.400	Carimañola de queso
\$	8.400	Carimañola de carne
\$	5.500	Champiñones al Ajillo
\$	6.500	Prosciutto con Melón
\$	4.500	Ceviche de Mango
\$	6.000	Ceviche de vegetales
\$	4.000	Focaccia con vinagre balsámico y aceite de oliva
\$	3.000	Focaccia de Tomate, Queso y Albahaca
\$	2.000	Papitas Mayas (Criollitas al gratín con salsa típica y guacamole, porción para
\$	3.500	Aborrajado Valluno
\$	3.500	Envoltini de vegetales
\$	2.000	Masitas de choco
\$	5.500	Tomates a la albahaca
\$	5.500	Causa peruana
\$	3.500	Risotto de cebada
\$	4.500	Risotto de champiñones
\$	15.500	Burrata Italiana



✕ CANELA[®]

✕ CANELA[®]

WWW.CANELA-BAKERY.COM