

Kreef

Delimarket • Restaurant • Bakery

ALMUERZO Y CENA

Lunch & Dinner





¡BUEN PROVECHO!

**HECHO
EN CASA**

Nuestras recetas están elaboradas con productos de alta calidad marca Kreef y productos importados, que puedes adquirir en nuestra área de Delimarket y Bakery. •Quesos •Embutidos •Panadería

Si usted es alérgico a algún ingrediente, por favor informarlo a su mesero.

*Precios incluyen IVA | Agregar: 10% de propina.

JUGOS NATURALES \$3.75

Refrescantes jugos hechos con frutas naturales que te ofrecen experiencias saludables y deliciosas para iniciar tu día.

- **B-Fit**

Cilantro, apio y naranja.

- **Berry Booster**

Fresa, sandía y apio.

- **Green Bliss**

Pepino, menta y limón.

- **Reboot**

Papaya, naranja y espinaca.

- **Fineapple**

Piña, manzana y naranja.

- **Arancione**

Naranja y zanahoria.

- **Luau**

Piña, naranja y zanahoria.

- **Berry-Mint**

Fresa, menta y cilantro.

- **Sunset**

Naranja, piña y fresa.

- **Pick Me**

Sandía, piña y hierbabuena.

- **Berry Lime**

Fresa, limón y cilantro.

- **Summer Breeze**

Limón, hierbabuena y menta.



BEBIDAS

Mimosa	\$2.00
Sangría tradicional	\$5.00
Tinto de verano	\$3.50
Decanter de sangría	\$15.00
Mix de michelada	\$1.75

CERVEZAS NACIONALES

Pilsener	\$2.50
Suprema	\$2.75
Golden	\$2.50

CERVEZAS DE TEMPORADA

• Erdinger	
Kristal	\$6.25
Pikantus	\$6.25
Weissbier	\$6.25
Dunkel	\$6.25

CERVEZAS IMPORTADAS

(SUJETAS A DISPONIBILIDAD)

•Stella Artois	\$3.50
•Heineken	\$3.50
•Grolsch 330ml	\$4.25
•Karlsbrau	
Helles	\$4.00
Lager	\$4.00
Urpils	\$4.00
•OeTTinger	
Export	\$5.00
Pils	\$5.00
Weissbier	\$5.00
Super Forte	\$5.00

COCTELES

Mojito	\$5.75
Conga	\$7.00
Piña colada	\$5.75
Margarita mango	
albahaca	\$6.50
Pepinadita	\$6.00
Gin espresso	\$7.00
Summer Gin	\$8.00
Sandía spritz	\$8.00
Gin fresa albahaca	\$6.50
Gin pepino	\$6.50



Carta de Vinos



○ **Alamos**
Malbec - Argentina

Vino de agradable textura, con aromas intensos a frutos negros con ligeras notas florales, sabores pronunciados a frambuesas, chocolates y especias dulces.

Copa: \$5.50
Botella: \$24.00

○ **Sperone Festivo**
Sweet Blank - Italia

Vino con olores intensamente afrutados, con notas de macedonia; sabor afrutado que casa perfectamente con las sensaciones dulces.

Copa: \$4.50
Botella: \$21.00

○ **Roscato**
Provincia Di Pavia
Rosso Dolce (Sweet Red) - Italia

Vino delicadamente dulce, suavemente burbujeante y de color brillante; acompañado de aromas a frutas rojas, con sabor fresco y afrutado.

Copa: \$5.00
Botella: \$22.00

○ **9 lives**
Cabernet Sauvignon - Chile

Vino chileno de color rojo intenso con aroma de ciruela fresca y cereza negra, de acidez justa y agradable al paladar, fresco con sabores a frutos rojos.

Copa: \$5.75
Botella: \$27.00

Carta de Vinos



9 lives

Merlot - Chile

Botella: \$27.00

Vino tinto de color rubí intenso, con aromas a frutos rojos maduros junto a otras especiadas como pimienta blanca. Taninos elegantes y largo final afrutado.

9 lives

Sauvignon Blanc - Chile

Botella: \$27.00

Vino de color amarillo verdoso, lleno de intensos aromas cítricos y pomelos, con una acidez equilibrada que se expresa suavemente en el paladar.

Sangre de Toro

Tinta de Toro - España

Botella: \$26.00

Vino tinto con aromas frescos e intensos a frutas rojas con un toque sutil de crianza en barrica de roble. Sabor persistente con taninos redondos sobre fondo de frutas confitadas.

Cavit

Moscato - Italia

Botella: \$24.00

Vino con aroma a deliciosas notas de albaricoque, durazno blanco y notas herbales; con sabor dulcemente refrescante.

Carta de Vinos



○ **Marqués de Cáceres**

Crianza - España

Botella: \$43.00

Vino tinto de color rojo rubí, de aromas de fruta roja madura, especias dulces y fondo balsámico que le otorga frescura. De persistencia media con acidez aceptable.

○ **Matsú “El Pícaro”**

Tinta de Toro - España

Botella: \$35.00

Vino de aroma intenso a frutas oscuras como moras y arándanos, sabor dominante a frutas, percibidas como un vino con cuerpo, suave y agradable con final fresco y largo.

○ **Crane Lake**

White Zinfandel - Estados Unidos

Botella: \$27.00

Vino de color rosa claro con aroma florales y tropicales: fresa, melocotón y frambuesa con un toque de dulzura.

BEBIDAS FRÍAS

	8 OZ	12 OZ
Jugo de naranja	\$1.75	\$2.75
Horchata		\$2.50
Limonada		\$2.50
Naranjada		\$2.50
Té helado		\$2.25
Soda		\$2.00

- Agua en botella \$1.75
- Aguas minerales
 - San Pellegrino 250 ml. \$3.00
 - Perrier 330 ml. \$3.50
 - Aqua Panna 250 ml. \$3.00
- Smoothies \$3.75
 - Kiwi & Yogurt
 - Piña & Yogurt
 - Naranja & Yogurt



REFILL

*Agregue refill ilimitado de
té helado o Pepsi regular por \$1.00

CAFÉS E INFUSIONES

Calientes

Café espresso	\$2.50
Espresso cortado	\$2.75
Café americano	\$1.50
Capuccino	\$2.10
Latte	\$2.10
Orden de leche extra	\$1.00

Fríos

Iced coffee - 12 onz	\$3.00
Iced latte - 12 onz	\$3.00
Iced mocha - 12 onz	\$3.00
Frozen de café (copa)	\$3.50
Frozen de mocha (copa)	\$3.50

NOVEDAD

Agrega saborizante
a tu bebida por \$0.75 ctvs.



•Caramelo •Chocolate
•Avellana



Infusiones Para 2 tazas | \$4.00

Té Verdemente

Té verde, menta, hierbabuena.

Té Serenamente

Manzanilla y lavanda.

Té Choco Chai

Té negro, especias, cacao, maíz tostado.

Té Sweet Season

Canela, berries, flor de Jamaica, naranja.

NUEVAS

Delicious BURGERS



Single Burger | \$5.50

Deliciosa hamburguesa de una pattie 100% de res, acompañada de queso cheddar importado, lechuga y aderezo de pepinillo. Acompañado de papas fritas y soda de 12 onzas.

Double Burger | \$7.75

Deliciosa hamburguesa de dos patties hechas 100% de res, acompañada de queso cheddar importado, lechuga y aderezo de pepinillo. Acompañado de papas fritas y soda de 12 onzas.



Triple Burger | \$9.00

Deliciosa hamburguesa de tres patties hechas 100% de res, acompañada de queso cheddar importado, lechuga y aderezo de pepinillo. Acompañado de papas fritas y soda de 12 onzas.



NUEVO GOURMET TOWER

¡Todo lo que necesitas para compartir!



\$19.00

Incluye:

6 oz de quesos importados.

4 oz de embutidos importados.

Aceitunas.

Crostinis.

*Carpaccio de tomate.

**Cambia por \$2.00 adicionales a vegetales asados.*

ENTRADAS

Antipasto | \$14.00

Lascas de jamón Selva Negra, jamón Lomito con Hierbas, salami Pamplona, queso Suizo importado y queso Provolone, acompañado de aceitunas salteadas en ajo, zucchini, tomate y cebolla morada.



Tabla Gourmet | \$16.00

Combinación de jamones y quesos curados de nuestra variedad gourmet.

Elija 4 productos de su preferencia, acompañados de arúgula, aceitunas, pan y jalea de frutos rojos.

Crea tu tabla y elige entre:

Jamón Serrano	Gouda	Manchego
Roast Beef	Blue Cheese	Mozzarella
Selva Negra	Canadá Selva Negra	Muenster
Prosciutto	Pavo Redondo Ahumado	Provolone
Salami Pamplona	Lomito con Hierbas	Queso Brie
Lomito Canadiense	Chorizo Curado	Emmental

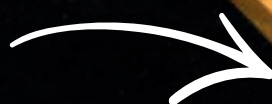


Tabla Alemana

| \$9.00

Deliciosas salchichas Bratwurst, Polaca, acompañadas de ensalda Sauerkaraut y el toque de salsa Curry.

NUEVO



German Wurst Platter | \$15.00

Combinación de Salchichas

Carpaccio de pescado | \$9.75

Lascas de pescado acompañado con quinoa crujiente, chile morrón, puerro, aguacate y cilantro, finalizado con limón, aceite de oliva y pimienta.



Carpaccio de res | \$14.00

Lascas de lomo con alcaparras fritas, acompañadas de arúgula y queso Grana Padano, finalizado con limón, aceite de oliva y pimienta.

Carpaccio de pescado Mediterráneo | \$12.00

Combinación única de lascas de pescado, aceituna Calamata, cebolla morada, alcaparras y albahaca con una finalización de limón, aceite de oliva y pimienta.



NUEVO



Chicharrones | \$7.00

Chicharrones al horno acompañados de frijoles refritos, aderezo chipotle, y limón, finalizados con cebolla curtida.

Croquetas de Manchego | \$8.00

Queso Manchego empanizado, acompañado con arúgula, aderezo Blue Cheese y jalea de frutos rojos.



ENSALADAS

NUEVO

Tabbouleh | \$8.00

Combinación de marmahón, quinoa sobre lechuga Romana y Frissée, trozos de pepino, cebolla, acompañado de especias Paprikra, Comino y Cayena.



Apple Walnut | \$9.00

Combinación de lechuga Frisée, manzana, jamón Serrano, queso de cabra, walnuts, aceite de oliva, reducción de vino tinto y balsámico.



Grilled Chicken | \$9.75

Pechuga de pollo a la parrilla, sobre una mezcla de lechugas, tomate, zanahoria, aguacate, cebolla morada, pepino, crutones, queso Parmesano y el aderezo de su elección: César, Mils Islas, Parmesano o Blue Cheese.





Caesar Salmon | \$12.00
Tradicional ensalada César con salmón caramelizado en reducción balsámica, acompañada de queso Parmesano y crutones de Pretzel.



NUEVO

Santa Fe salad | \$9.50

Fresca combinación de lechuga Romana, pollo, queso Muenster, maíz asado, tomate y crujiente tortilla de maíz, acompañado de aderezo Chipotle.



Asian Crispy | \$11.00

Salmón sellado con ajonjolí, repollo morado, papaya verde, zanahoria, cebollines, cilantro, edamame, wantan; aderezo Asiático.



SOPAS

NUEVO

Crema de Zucchini | \$5.50

Crema de zucchini, acompañada de trozos de pollo, finalizada con aceite de tomate deshidratado y tiras de zucchini.



Crema de tomate | \$6.00

Crema de tomates asados, acompañada de queso Parmesano importado y albahaca.



Chowder de elote | \$5.00

Crema de elote con vegetales,
tocino y cilantro.



Caldo Tlalpeño | \$5.50

Tradicional caldo a base de pollo,
acompañado con vegetales y trozos de
pollo finalizado con aguacate, crujiente
tortilla de maíz y cilantro.



PASTA

NUEVO

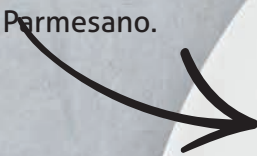
Chicken
Primavera |
\$11.00

Pasta penne con pollo,
salsa Alfredo, mezcla
de vegetales frescos,
acompañado de queso
Grana Padano.



Tagliatelle Quattro
Formaggi | **\$11.00**

Fresca pasta con salsa de
queso Asiago, Gouda
ahumado, Edam, acompa-
ñado de crocante de
Parmesano.





Bacon and Fontina
Tagliatelle | **\$13.00**

Fresca pasta tagliatelle combinado con tocino ahumado, queso Fontina y albahaca.



Gnocchi Verdi |
\$11.00

Gnocchi salteados con pesto de albahaca, Prosciutto Stagionato 100% Italiano, tomate deshidratado, acompañado de queso Grana Padano.

PESCADO

Róbalo al Puerro | \$17.00

Filete de róbalo, acompañado de vegetales salteados en chorizo Chistorra con una deliciosa salsa de puerro.



NUEVO

Spring salmon | \$25.00

Salmón a la plancha en una combinación de aguacate, espinaca y salsa cremosa de eneldo. Acompañado de vegetales salteados. Tomate cherry, alfalfa y queso Parmesano.





NUEVO

Róbalo Succotash | \$16.00

Filete de róbalo sobre marmahón al pesto, acompañado de zucchini, zanahoria, maíz, finalizado con lechuga Friséé y reducción balsámica.



Salmón Caribeño | \$20.00

Salmón a la parrilla, acompañado de pico de gallo y un cremoso arroz al coco.

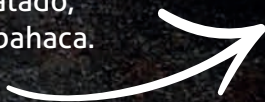


POLLO



Sundried tomato chicken | \$13.50

Pechuga de pollo a la parrilla, acompañada de papa salteada con mantequilla con ajo, sobre una salsa cremosa de tomate deshidratado, finalizado con un toque de albahaca.



Pollo a la parmesana | \$13.00

Pechuga de pollo con costra de queso Parmesano, sobre puré de papa rústico, acompañado de salsa de queso.





NUEVAS MILANESAS

Schnitzel | \$12.00

Tierna Milanesa de res, sazonada con hierbas italianas, acompañadas de papas fritas y salsa de carne.



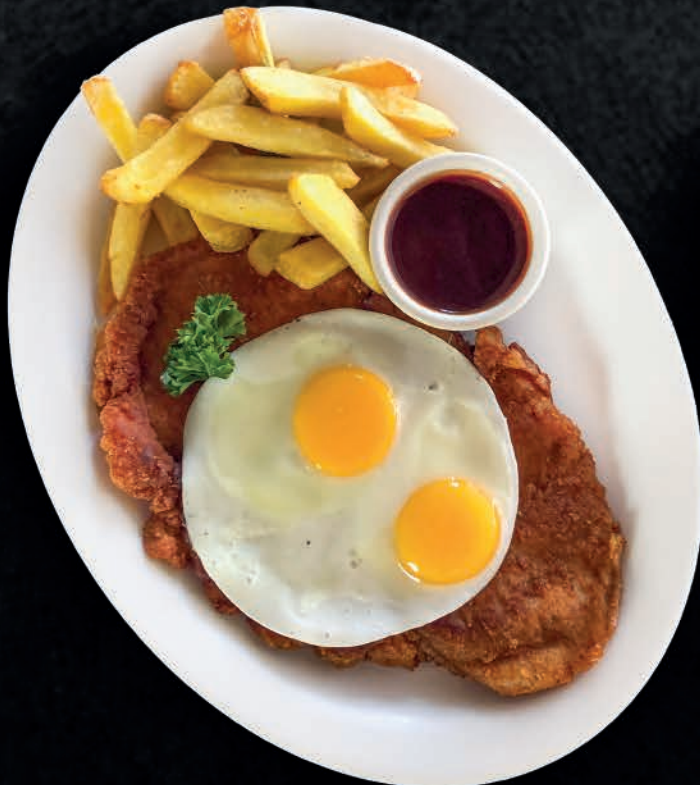
Pork Schnitzel | \$9.00

Tierna Milanesa de cerdo, sazonada con hierbas italianas, acompañadas de papas fritas y salsa de carne.



PUEDES CONVERTIR TU MILANESA:

- **A CABALLO**
Por \$2.00 adicional



- **GRATINADA**
Por \$3.00 adicional



RES

Churrasco | \$13.50

7 onzas de lomo de res, papas fritas, chimichurri, chirmol y pan con mantequilla.

NUEVO

Churrasco criollo de cerdo | \$12.00

6 onzas de lomo, chimichurri, chirmol, plátano, chorizo Chistorra, frijoles fritos, aguacate y pan con mantequilla.



Churrasco Criollo | \$15.00

6 onzas de lomo, chimichurri, chirmol, plátano, chorizo Chistorra, frijoles fritos, aguacate y pan con mantequilla.



Beef Roulade | \$16.00

Lomo a la parrilla, acompañado de papas salteadas al tomillo, bañado en salsa cremosa de pimienta negra y vodka.



Butter Porcini Beef Tenderloin | \$16.00

Lomo a la parrilla con mantequilla de hongo Porcini, acompañado de vegetales asados.



CORTES AMERICANOS

Coulotte

14 onzas de corte americano Beef Coulotte (Puyazo). Término recomendado 3/4. | \$25.00

T-Bone

16 onzas de corte americano Beef Porterhouse. Término recomendado 3/4. | \$35.00

Bife

12 onzas de corte americano Beef Strip Loin (Bife). Término recomendado 3/4. | \$26.00

Entraña

12 onzas de corte americano Beef Outside Skirt (Entraña). Término recomendado 3/4. | \$32.00

Rib Eye

12 onzas de corte americano Beef Rib Eye. Término recomendado 3/4. | \$30.00

Complementos



- Papas francesas
- Ensalada fresca
- Vegetales salteados


100%
BEEF CHOICE





PARRILLADA

24 onzas de lomo, 2 filetes de pechuga de pollo, chorizo Chistorra, ensalada fresca de la casa, chirmol, chimichurri, reducción de vinagre balsámico con pesto de albahaca, salsa jalapeña, 2 órdenes de papas fritas y pan parrillado. | **\$53.00**

Agrega : • 6 onzas de carne. | **\$8.50** • 2 filetes de pechuga de pollo. | **\$5.00**

* Ordena tu lomo entero o fileteado.

EXTRAS

Aguacate	\$1.75	Papas fritas	\$1.50
Aderezos	\$1.50	Pan con ajo	\$1.75
Chirmol	\$1.75	Pan integral	\$0.75
Ensalada de la casa	\$1.50	Tocino ahumado	\$2.50
Hongos	\$2.00	Vegetales salteados	\$2.50
Jamón	\$2.00		
Jalea de frutos rojos	\$2.50		

SÁNDWICHES



NUEVO

Chilorio sándwich | \$10.00

Sándwich de chilorio en pan ciabatta, acompañado de frijoles fritos, aguacate y aderezo de la casa.

Turkey Avocado | \$8.50

Jamón de Pavo, tomate, cebolla morada, lechuga romana, aguacate y aderezo de la casa; hecho con pan Rústico.





NUEVO

Philly Carnitas | \$9.00

Finos cortes de carne de cerdo, acompañado de cebolla blanca salteada y queso Provolone.



Croque Monsieur | \$11.50

Combinación de jamones: Selva Negra, Lomito con Hierbas, Lomito Canadiense y Pic-Nic; cubierto con una salsa de quesos derretidos: Suizo, Gouda y Provolone, acompañado con champiñones frescos salteados al ajillo.





Philly Steak | \$12.50

Finos cortes de carne de res, cebolla blanca salteada, queso Provolone y aderezo Cheese Mustard.



Pepito | \$11.50

Lomo de res a la parrilla, escabeche Kreef, lechuga, tomate, queso Mozzarella y aderezo Mil Islas.



Sinfonía de jamones | \$10.00

Combinación de jamones: Selva Negra, Lomito con Hierbas, Lomito Canadiense, Pic-Nic, queso Suizo importado y aderezo Honey Mustard.



Cubanísimo | \$9.50

Combinación de Lomito Canadá Selva Negra, jamón Lechón, salami Pamplona, pepinillos, queso Provolone derretido y aderezo de la casa.



Carnitas Chipotle | \$9.50

Pierna de cerdo deshilada, frijoles, aguacate y aderezo chipotle.



Club Sándwich | \$9.50

Lomito Canadiense, jamón de Pavo, Prosciutto, queso Mozzarella, lechuga, tomate y aderezo Mil Islas.



Melt de hongos y espinaca
| \$10.50

Sándwich a base de hongos y espinaca con queso Provolone derretido, acompañado crema de Zucchini. *Recomendación del Chef: Sumergir el derretido en la sopa.*



Bacon Grilled Cheese
& Tomato Soup | \$9.50

Sopa de tomate con sándwich de quesos fundidos con Bacon bites. *Recomendación del Chef: Sumergir el derretido en la sopa.*



HOT DOGS & BURGER



Tradicional | \$7.00

Hot-Dog con pan tradicional, salchicha Bockwurst especial o Alemana, escabeche Kreef, ketchup y mostaza, acompañado de papas fritas.

German | \$6.00

Salchicha Bockwurst especial o Alemana, papas fritas y salsa curry.

Juicy Bavarian | \$11.00

Mezcla de carnes, panceta caramelizada, queso Provolone y champiñones frescos salteados, acompañada de papas fritas.



LUNCH PICK2!

¡Haz tu combinación favorita!

de lunes a viernes de 12:00 m.d. a 3:00 p.m.

Sopas

- Caldo Tlalpeño
- Chowder de elote

Ensaladas

- Jardinera primavera
- Caesar
- Asiática

Sándwiches

- Sándwich de pavo
- Carnitas
- Club sándwich

Sopa y
ensalada
\$7.00

Sopa y
sándwich
\$8.00

Sándwich
y ensalada
\$9.00

Menú exclusivo para consumo en restaurante
No aplica días feriados.



INCLUYE
BEBIDA

SODA REGULAR O TÉ HELADO



POSTRES

- Pudding de coco \$3.75
- Panacota de maracuyá \$3.75
- Cheesecake \$3.85
- Crème Brûlée \$3.95
- Crepa de Nutella \$3.95
- Crepa de dulce leche \$3.95

Pastries

- Corona de frambuesa \$1.70
- Corona de manzana \$1.80
- Croissant de almendra \$2.00
- Croissant de chocolate \$2.00
- Corona de vainilla con almendras \$1.40
- Danesa \$1.90
- Lemon Crème pastry \$1.75
- Blackberry & Crème pastry \$2.10

SUCURSALES


Maquilishuat: Urb. Maquilishuat, 87 Av. Sur y Av. El Almendro, Block G, San Salvador, San Salvador. Tel: 2264-7094, plazakreef@kreef-online.com

Santa Elena: Blv. Santa Elena y Calle Alegría, Plaza Santa Elena, Antiguo Cuscatlán, La Libertad. Tel: 2246-4679, santaelenakreef@kreef-online.com

Luceiro: Centro Comercial Plaza Luceiro Av. Masferrer, Col. Escalón. Tel: 2263-4923, luceirokreef@kreef-online.com

La Gran Vía: Carretera Panamericana, Centro Comercial La Gran Vía, local #118. Tel: 2243-5629, granvia@kreef-online.com

www.kreef.com

 @kreef.elsalvador

 Kreef Delimarket Restaurant