



Kreef

Delimarket • Restaurant • Bakery

Almuerzo y Cena

Lunch & Dinner



¡Somos la mejor manera de iniciar tu día!

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 \$3.95

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	\$2.75
Sangría tradicional	\$5.50
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 Importadas

(Sujetas a disponibilidad)

•Stella Artois	\$3.50
•Heineken	\$3.50
•Corona	\$3.95
•Michelob Ultra	\$3.95

Cervezas de Temporada

•Erdinger

Kristal	\$6.25
Pikantus	\$6.25
Weissbier	\$6.25
Dunkel	\$6.25

•OeTTinger

Export	\$5.00
Pils	\$5.00
Weissbier	\$5.00
Super Forte	\$5.00

Cocteles

Mojito	\$5.75
Mojito Basil & Mango	\$5.00
Watermelon Mojito	\$5.00
Strawberry Kiwi Mojito	\$5.00
Cucumber Mojito	\$5.00
Piña Colada	\$5.75
Margarita mango albahaca	\$6.50
Summer Gin	\$8.00
Sandía spritz	\$8.00
Gin fresa albahaca	\$6.50



*Imagen de carácter ilustrativo.

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: \$26.00

El Circo

Macabeo - España

Vino con un brillante color limón pálido, con aromas sutiles a melocotón, albaricoque y cítricos. Con sabores a piña, limón y lima.

Copa: \$4.50

Botella: \$24.00

El Circo

Tempranillo - España

Elegante color púrpura con aromas intensos de cereza, moras, regaliz y caramelo. Acidez equilibrada y el retrogusto recuerda a moras que se complementan con notas de canela.

Copa: \$4.50

Botella: \$21.00

9 lives

Red blend apasionado - 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



Sangre de Toro

Tinta de Toro - España

Botella: \$26.00

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

Crane Lake Moscato

Moscato - Estados Unidos

Botella: \$27.00

Vino dulce de color claro con aromas frutales que incluyen flor de naranjo, jazmín y madreSelva y de sabor a especias, melocotón y melón.

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.

Carta de vinos



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.

Garzón

Tannat de corte - Uruguay

Botella: \$32.00

Vino con suavidad y armonía de tres cepas: Marselan, Petit Verdot y Cabernet Franc. Color intenso al igual que su aroma a frutos rojos que junto con sutiles taninos generan un final muy amable.

Provincia Di Pavia

Rosso Dolce (Sweet Red) - Italia

Botella: \$22.00

Vino delicadamente dulce, suavemente burbujeante y de color brillante: acompañado de aromas a frutos rojos, con sabor fresco y afrutado.

Calientes

Café espresso	\$2.50
Espresso cortado	\$2.75
Café americano	\$2.00
Capuccino	\$3.00
Latte	\$2.75
Orden de leche extra	\$1.00

Fríos

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

Agrega saborizante a tu bebida por \$0.75 ctvs. •Caramelo •Chocolate •Avellana

Bebidas frías

	8oz	12oz		
Jugo de naranja	\$2.25	\$3.25	•Agua en botella	\$1.75
Horchata		\$2.75	•Agua mineral	
Limonada		\$2.75	San Pellegrino 250 ml.	\$3.50
Naranjada		\$2.75	Perrier 330 ml.	\$3.85
Té helado		\$2.50	Aqua Panna 250 ml.	\$3.50
			•Smoothies	\$3.75
			• Kiwi & Yogurt	
			• Piña & yogurt	
			• Naranja & Yogurt	

Infusiones \$4.00 (Para 2 tazas)

Té Verdemente

Té verde, menta,
hierbabuena.

Té Choco Chai

Té negro, especias,
cacao, maíz tostado.

Té Serenamente

Manzanilla y Lavanda.

Té Sweet Season

Canela, berries, flor
de Jamaica, naranja.



Entradas



Croquetas de Manchego

\$9.00

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

Nuevo

Carpaccio de salmón ahumado

\$15.00

Un clásico renovado de Keef. Carpaccio de salmón ahumado, dip de queso crema con ají amarillo, aguacate, aceite de oliva, alcaparra, arúgula y cebolla morada.



Nuevo

Pretzel

\$9.50

¡Un clásico alemán! Deliciosos pretzel acompañados de salsa currywurst





Antipasto

\$15.00

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

Chicharrones

\$7.50

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



Tabla Gourmet

\$17.00

Combinación de jamones y quesos curados de nuestra variedad gourmet. Elije 4 productos de tu 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
- Provolone
- Salami Pamplona
- Lomito con Hierbas
- Queso Brie
- Lomito Canadiense
- Chorizo Curado
- Emmental



Nuevo

Spicy German

\$12.00

Plato de salchichas Especial, Alemana, Polaca y Bratwurst de tomate con alcachofa salteadas, acompañadas de Sauerkraut combinado con salsa currywurst y papas gajo natural. Acompañados de pretzel bollo.

Nuevo



Dulce Gratén

\$11.00

Camembert horneado con miel de abeja, acompañado de fresas, arándanos, frambuesas, mix de semillas, uva verde, jalea de fresa. *Queso Camembert sujeto a disponibilidad.

Nuevo



Camembert Salé

\$13.00

Camembert horneado en aceite de oliva, tomillo, acompañado de jamón Serrano, tomate cherry, aceituna rellena y calamata, semillas de pistacho y almendra. Acompañado de infusión de aceite de oliva con albahaca.

*Queso Camembert sujeto a disponibilidad.

Ensaladas



Grilled Chicken \$10.50

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, Mil Islas, Parmesano o Blue Cheese.



Santa Fe Salad \$11.00

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

Nuevo



Balsamic Steak \$11.00

Steak a la parrilla, sobre una cama fresca de lechuga, elote asado, tomate cherry, amarillo y rojo, cebolla y walnut.

Nuevo



Steak Bowl \$12.00

Bowl con una combinación de lechugas, acompañado de tiernas rebanadas de res a la parrilla, elote asado, tocino crujiente, tomate cherry y tiernas alcachofas. Coronado con miga de Blue Cheese.



Apple Walnut

\$10.00

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



Caesar Salmon

\$13.50

Tradicional ensalada César, con salmón caramelizado en reducción balsámica, acompañado de queso Parmesano y crutones de Pretzel.

Sopas



Caldo Tlalpeño

\$6.00

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

Nuevo



Minestrone

\$6.50

Sopa de vegetales al estilo italiano, aromatizada con albahaca y finalizado con lascas de queso Parmesano.



Crema de tomate \$6.00

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



Crema de zucchini \$6.50

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



Chowder de elote \$6.00

Crema de elote con vegetales, tocino y cilantro.

Pastas



Tagliatelle Quattro Formaggi \$11.00

Fresca pasta con salsa de queso Asiago, Gouda Ahumado, Edam, acompañado de una costra de queso Parmesano.

Bacon Fontina Tagliatelle \$13.00

Fresca pasta combinado con tocino ahumado. Queso Fontina y albahaca.



Nuevo

Tagliatelle Mediterránea

\$12.00

Pasta Tagliatelle en una salsa de tomate ligeramente picante, acompañada de pierna de cerdo ahumada, aceitunas, espinacas y queso Parmesano.



Nuevo

Carbonara

\$13.00

Clásico italiano tagliatelle con panceta, pizca de ajo, vino blanco, crema y yema de huevo. Finalizado con queso Parmesano.



Chicken Primavera

\$12.00

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



Pescado



Róbalo Succotash

\$17.00

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

Spring Salmón

\$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.



Róbalo al puerro

\$17.00

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



Nuevo

Róbalo al Pomodoro

\$16.00

Róbalo sellado y terminado en horno acompañado de salsa Pomodoro, en una cama de arroz con perejil, con una costra de mix de aceitunas y coronado con infusión de albahaca.



Pollo

Sundried Tomate Chicken

\$14.00

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



Nuevo

Pollo a la Parmigiana

\$12.00

Pechuga de pollo empanizada, gratinada con queso Mozarella fresco, salsa Pomodoro sobre una cama de Tagliatelle al burro.



Res

Nuevo



Cazuela Steak \$11.50

Jugoso steak de carne acompañado de papas fritas, cremosa mantequilla de ajo, aguacate, chirimol fresco y apper de chimichurri.

Nuevo



Gaucho \$14.00

Plato completo con steak de carne de res, huevos estrellados al gusto, cuajada frita, plátanos fritos, chorizo desayuno, abanico de aguacate, lascas de tocino, tomate cherry salteados y frijoles licuados.

Beef Roulade \$16.00

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



Cortes Americanos

Descubre nuestra deliciosa selección de cortes americanos y disfruta de una fusión de sabores únicos.

Ahora podrás disfrutar de la experiencia gastronómica de la mejor calidad y la frescura desde nuestro Delimarket hasta tu mesa.

- 1 Solicita a tu mesero el corte americano de tu preferencia, puedes elegir entre:
 - **Coulotte**
 - **T-Bone**
 - **Bife**
 - **Entraña**
 - **Ribeye**
- 2 Una vez selecciones tu corte, se te llevará desde nuestro Delimarket hasta tu mesa donde podrás verificar el peso que deseas.
- 3 Pagarás el precio que aparece en viñeta más el servicio de **Descorche de carne** de \$10.00 para que podamos prepararlo en nuestra parrilla.
- 4 Puedes acompañar tu corte americano con las siguientes guarniciones: **vegetales salteados, papas gajo, ensalada fresca y mac 'n' cheese.**




100%
BEEF CHOICE



- * Precio del corte americano varía de acuerdo al peso.
- * Servicio de descorche de carne aplica únicamente en cortes americanos sujetos a disponibilidad.



Parrillada

\$45.00

16 onzas de costillas de cerdo ahumada, 16 onzas de carne de res, 8 onzas de pechuga de pollo, salchicha de res, guarnicionado con elote asado, papas gajo, mac 'n' cheese, salsa Pomodoro y salsa jalapeño.

Nuevo

Sandwiches

① Ibérico

\$10.00

Baguette con tomate de aceite de oliva, pizca de ajo, queso Manchego, jamón Serrano, arúgula. Acompañado de mix de ensalada.

② Steak Ciabatta

\$12.00

Ciabatta con aderezo de crema, ajo rostizado y paprika, combinado con un delicioso steak asado y aros de cebolla empanizado. Guarnicionado con papas fritas y sofrito de tomate.

③ Nicoise Sándwich

\$9.00

Ciabatta de pollo asado, acompañado de ratatouille asado y aderezo de Blue Cheese y sofrito. Acompañado de papas fritas.

④ Cheesy Chicken

\$9.50

Barra masa madre, con mantequilla, pollo empanizado, queso mozzarella fresco fundido, sofrito de tomate cherry, aceite de oliva, ajo y papas fritas.

①



②



③



④





Club Sándwich **\$10.00**

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



Philly Steak **\$13.00**

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



Cubanísimo **\$10.00**

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



**Melt de hongos
espinaca**

\$10.00

Sándwich a base de hongos y espinaca con queso Provolone derretido, acompañado de crema de zucchini. Recomendación del chef: sumergir el derretido en la sopa.



Turkey avocado **\$9.50**

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

**Bacon grilled cheese
& tomato soup**

\$10.50

Sopa de tomate con sándwich de quesos fundidos con bacon bites. Recomendación del chef: Sumergir el derretido en la sopa.



Nuevo

Beef Dogs \$7.00

① Tradicional

Hot dog con pan tradicional, salchicha Bockwurts especial o Alemana, escabeche Kreef, ketchup y mostaza, acompañado de papas fritas.

①



② Chill Avocado

Hot dog con salchicha de carne de res, acompañado de chili, aguacate, tomate y cebolla. Finalizado con queso Grana Padano.

②



③ Chipotle & Egg Dog

Hot dog con salchicha de carne de res, acompañado de una costra de queso Mozzarella. Finalizado con huevo, chipotle y cilantro.

③



④ Pickle onion Dog

Hot dog con salchicha de carne de res, finalizado con cebolla empanizada y cilantro.

④



⑤ Bacon cheese Dog

Hot dog acompañado de salchicha de carne de res, finalizado con cremosito de queso Cheddar y tocino bites ahumado.

⑤



⑥ Corn Dog

Hot dog con salchicha de carne de res, sobre una cama de palitos de papas, finalizado con queso Cheddar y jalapeño.

⑥



⑦ Mac n' Cheese Dog

Hot dog con salchicha de carne de res acompañado de mac n' cheese, queso Provolone y finalizado con serrin de jamón Serrano.

⑦



*Cada Hot Dog incluye Papas Fritas y una soda de 12oz.

Nuevo

Hamburguesas



Single

\$6.00

Hamburguesa single hecha con carne 100% de res, aderezo de pepinillo y queso Cheddar sobre suave pan rústico.



Double

\$7.75

Hamburguesa doble hecha con carne 100% de res, aderezo de pepinillo y queso Cheddar sobre un suave pan rústico.



Mushroom Burger

\$11.00

Hamburguesa doble hecha con carne 100% de res, champiñones, queso Cheddar, aderezo de pepinillo, cebolla a la plancha, tomate y lechuga, sobre pan rústico.

Bacon Burger

\$11.00

Hamburguesa doble hecha con carne 100% de res, crujiente tocino, queso Cheddar, aderezo de pepinillo, cebolla a la plancha, tomate y lechuga, sobre pan rústico.



*Cada hamburguesa lleva una orden de papas fritas y una soda de 12oz.

Postres

Nuevo



Fusión de Naranja

\$7.00

Crema de naranja, kannel de cremoso de chocolate, salsa de chocolate oscuro, crumble de almendra, semillas y praliné de avellana.

Nuevo



Armonía Cítrica

\$6.00

Crema de chocolate blanco con crumble de almendra y galleta, gelatina de limón, vainilla fresca y guarnicionado con fruta: fresa, arándanos y uva verde.

Nuevo



Arroz con Leche

6.00

Frío arroz con leche acompañado de mousse de chocolate y aromatizado con ralladura de limón.

Cheesecake \$5.00

Crema Brulée \$5.00

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		



Sucursales

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

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

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

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

www.kreef.com



@kreef.elsalvador



Kreef Delimarket
Restaurant