

Kreef

Delimarket • Restaurant • Bakery



Desayunos Breakfast





¡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



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 minerales	
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

Té verde, menta,
hierbabuena.

Té Sweet Season

Canela, berries, flor
de Jamaica, naranja.



Huevos al gusto



Vegetales

\$7.00

Huevos revueltos con tomate, cebolla morada y chile verde, acompañados de frijol y plátanos fritos.

Chistorra

\$7.75

Huevos revueltos con chorizo Chistorra, acompañados de salsa roja, frijoles fritos y plátanos fritos.



Jamón

\$7.50

Huevos revueltos acompañados de jamón ahumado o jamón de pavo, frijoles fritos y plátanos fritos.



Clásicos

Azteca

\$7.00

Huevos estrellados o revueltos, bañados en salsa roja y verde, acompañados de frijoles fritos, plátanos fritos y cuajada fresca.



Salvadoreño

\$7.75

Tamal de gallina o azúcar acompañado de salsa roja, frijoles fritos, platanos fritos y cuajada fresca.



Dos Continentes

\$9.00

Huevos estrellados o revueltos acompañados de jamón Lomito Canadiense, queso Mozzarella, frijoles fritos y aguacate.



Americano

\$10.00

Huevos estrellados o revueltos, cubiertos de queso Parmesano, acompañados de jamón Lomito Canadiense, tocino, chorizo Desayuno, frijoles fritos y dos pancakes tradicionales.



Chilaquiles

\$8.75

Crujiente tortilla de maíz, bañada en salsa roja, acompañada de chorizo Desayuno, cebolla morada, cilantro, jalapeño, gratinada con queso Mozzarella, finalizada con queso fresco y huevo.



Enchiladas

\$7.50

Huevos revueltos con chorizo Salvadoreño envueltos en tortilla de maíz, cilantro, cebolla, bañadas en salsa roja y finalizadas con cuajada y crema. Acompañados de frijoles fritos.

Sándwiches

Nuevo



Tartine Pomodoro

\$9.00

Huevo estrellado cocido en salsa Pomodoro, servido en barra masa madre, acompañado de aderezo dip queso crema con cebollín, queso Provolone, tocino, abanico de aguacate. Finalizado con sal y pimienta de ajonjolí.



German Sandwich Breakfast

\$8.50

Omelette de huevo con vegetales, acompañado de variedad de jamones y salami Alemán, servido en Pan Rústico.



Grilled Ham

\$9.00

Omelette de huevo, jamón, queso Suizo y Cheddar, servido en pan artesanal con mantequilla, acompañada con fruta de temporada.

Principales



Prosciutto Crepe

\$9.00

Crepas rellenas de Prosciutto Stagionato 100% Italiano y huevo estrellado, acompañado de salsa Florentina y frijoles fritos con queso Parmesano.

Florentinos

\$8.25

Huevos estrellados sobre pan Campesino, cubiertos con nuestra salsa cremosa de hongos y espinaca, acompañados de frijoles fritos.



Nuevo

Alfredo Omelette

\$8.00

Omelette con combinación de jamón Lomito Canadiense, chile rojo, espinaca, bañada en salsa Alfredo.



Benedictinos

\$8.75

Huevos pochados sobre una cama de pan con mantequilla, jamón Lomito Canadiense y salsa de queso, acompañados de papas con mantequilla.



**Chilorio
Bennies**

\$8.50

Huevos pochados sobre pan con frijoles, acompañados de chilorio, salsa de queso con toque de chipotle, acompañados de plátanos fritos.

Frittata

\$9.00

Combinación de jamones, queso Mozzarella, champiñones frescos, cebolla, chile morrón y espinaca, acompañada de frijoles fritos.



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.

**Raclette &
Swiss Omelette**

\$10.50

Omelette relleno de jamón Lomito Canadiense, tocino, champiñones frescos, cebolla y chile morrón, gratinados con queso Raclette y Suizo, acompañado de frijoles fritos.



Nuevo



Crepas Doradas

\$9.00

Crepas rellenas de jamón de pavo y huevos revueltos. En un napper de salsa Pomodoro y de crema con eneldo. Gratinada con queso Provolone y guarnicionada con fruta de temporada.



Nuevo

Chistorra Bowl

\$7.50

SofritodepapaconchorizoChistorra y salsa de tomate, guarniciado con frijoles licuados, huevo estrellado, crema. Coronado con miga de cuajada y chile jalapeño.

Nuevo

Prosciutto & Avocado

\$8.50

Omelette relleno de queso Provolone, acompañado de Prosciutto, tomate cherry, finalizado con aguacate, arúgula y pimienta. Acompañado de papas Cambray y salsa Pomodoro.



Shakshuka

\$9.50

Huevos pochados, cubiertos con salsa roja sazónada con especias curry, papikra, cebolla y chile, acompañada de papas salteadas en mantequilla, finalizada con perejil y cuajada fresca.

Cazuelas



Cazuela Italiana

\$12.00

Huevo estrellado acompañado de jamón Capicola, sobre una crema de espinaca, champiñones frescos, tomate cherry y papas salteadas en mantequilla; cubierta con salsa Florentina, gratinada con queso Suizo, Provolone y Mozzarella.

Cazuela Española

\$12.50

Huevo estrellado acompañado de cebolla morada, sobre una cama de Chorizo Sarta, chorizo Chistorra y papas salteadas en mantequilla, cubiertos con salsa roja al estilo Valenciano; gratinada con queso Suizo, Provolone y Mozzarella.



Cazuela Mexicana

\$10.00

Huevo estrellado acompañado de chorizo Parrillero, tomate cherry, cebolla morada, chile morrón, papa salteada en mantequilla, aguacate; gratinada con queso Mozzarella, decorada con chips de tortilla y láscas de jalapeño sobre salsa roja.



Cazuela Británica

\$10.00

Huevos estrellados acompañados de frijoles bayos, chorizo Desayuno, papas Hashbrown, tomate parrillado y rodajas de pan integral.



Waffles



Nuevo

Waffle Arcoíris

\$8.50

Suave y dulce waffle, acompañado de manzana verde, fresas, kiwi, uvas verdes y blueberries. Finalizado con crema batida, caramelo y azúcar glass.

Nuevo



Benedicto

\$9.00

Deliciosa mezcla de waffle de la casa cubierto con huevos pochados, jamón ahumado, salsa de crema con queso Cheddar. Detallado con lechuga frisée.

Nuevo



Suzette

\$8.50

Plátanos Suzette sobre un waffle, finalizado con crema de naranja, caramelo y azúcar glass.

Nuevo



Crispy Marinara

\$9.50

Combinación de waffle con pollo empanizado, salsa Pomodoro fundido con queso Provolone. Y de cama una ensalada cuatro lechugas.

Dulces



Traditional Pancakes **\$6.50**

Tres pancakes tradicionales acompañados de fresas y miel de maple o miel de abeja.



Tostadas Francesas **\$8.00**

Tres tostadas de pan Swiss Muesli con caramelo oscuro y almendras tostadas en lascas; acompañadas de fruta de temporada.



Nuevo

Chocolate Supreme **\$7.50**

Deliciosos pancakes de chocolate finalizado con caramelo y azúcar glass, acompañados de banano, virutas de chocolate y fresas.

Ligeros



Gourmet Toast **\$10.00**

Deliciosas tostadas de queso crema, tocino, tomate cherry y hierbas italianas. Crema de avellana, banano y hierbabuena. Queso Provolone y huevo estrellado.

Nuevo

Veggie Omelette

\$9.75

Omelette con queso Cottage, tomate cherry, aguacate y hongos salteados, acompañado de salsa Florentina y frutas de temporada.



Yogurt granola

\$7.50

Copa de yogurt natural, acompañado con jalea de fresa, granola, semillas de almendra, pistacho, piña, papaya y fresa.



Farmer's sandwich

\$8.00

Sándwich frío preparado con jamón de Pavo, queso Cottage, manzana verde, alfafa y pan Ciabatta Multigrano, acompañado de fruta de temporada.



Nuevo

Morning Bagel

\$8.50

Combinación de bagel frío y caliente. Bagel con spread de mantequilla, huevo inglés, aguacate y chorizo de desayuno. Bagel con yogurt griego, banana, arándano, fresa, uva y granola. Acompañado de miel de abeja.





Green Toast

\$9.25

Huevos pochados sobre dos tostadas de pan Multigranos, una con aguacate y pesto de albahaca y otra con queso Cottage, tomate y arúgula, ambos con un toque de pistacho y paprika, acompañado de fruta de temporada.

Nuevo

Indian Breakfast \$7.75

Raita de remolacha, guarnicionado con kiwi, fresas, naranja, manzana verde, banano, piña y papaya. Coronado con mix de semillas y miel de abeja.



Nuevo

El Caribeño

\$9.50

Bowl de desayuno caliente, acompañado de papa Cambray, aguacate, jamón Lomito Canadiense, champiñones frescos, tomates cherry salteados, espinaca en oliva, plátanos fritos y huevo coronado al gusto.



Fresh Toast

\$7.75

Combinación de tostadas, queso crema, frutas, granola y miel. Aguacate con huevo. Mantequilla de maní, blueberries y moras.



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

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

Cheesecake \$5.00

Creme Brulée \$5.00

Extras

Aguacate	\$1.75	Mantequilla	\$0.75
Crema	\$1.50	Pan integral	\$0.75
Cuajada	\$1.50	Plátanos fritos	\$2.00
Chorizo Desayuno	\$2.00	Salsa roja	\$1.50
Frijoles fritos	\$2.25	Salsa verde	\$1.50
Hongos	\$2.00	Salsa florentina	\$1.50
Huevos (2)	\$2.75	Tocino ahumado (2)	\$2.50
Hash Brown	\$2.00	Tamal de gallina	\$2.75
Jalea de fresa	\$1.25	(sal o azúcar)	
Jamón	\$2.00		



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