



Almuerzo/Cena





¡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 : Bakery, Quesos, Embutidos.

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

*Precios incluyen IVA.

*Agregar 10% de propina.

Jugos Naturales | \$4.95

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.



Sodas Italianas

\$4.25 c/u



Sangrías

\$6.00 c/u



Bebidas

Mimosa	\$4.00
Tinto de verano	\$4.50
Decanter de sangría	\$17.00
Mix de michelada	\$2.00

Cervezas Nacionales

Pilsener	\$2.95
Suprema	\$2.95
Golden	\$2.95

Cervezas Importadas

(Sujetas a disponibilidad)	
•Stella Artois	\$3.95
•Heineken	\$3.95
•Heineken 0.0	\$3.95
•Corona	\$4.25
•Corona 0	\$4.25
•Michelob Ultra	\$3.95

Cervezas de Temporada

•Erdinger	
Kristal	\$6.25
Pikantus	\$6.25
Weissbier	\$6.25
Dunkel	\$6.25
Brauhaus Helles	\$6.25
•OeTTinger	
Export	\$5.00
Pils	\$5.00
Weissbier	\$5.00
Super Forte	\$5.00

Cócteles

Mojito	\$6.00
Mojito basil & mango	\$6.50
Watermelon Mojito	\$6.50
Strawberry kiwi mojito	\$6.50
Cucumber Mojito	\$6.50
Piña colada	\$6.00
Margarita mango albahaca	\$7.00
Summer gin	\$8.00
Sandía spritz	\$8.00
Gin fresa albahaca	\$7.00

Calientes

•Café espresso	\$2.75
•Espresso cortado	\$2.95
•Café americano	\$2.95
•Capuccino	\$3.50
•Latte	\$3.50
•Orden de leche extra	\$1.25

Fríos

•Iced coffee-12onz	\$3.75
•Iced latte-12onz	\$4.00
•Iced mocha-12onz	\$4.25
•Frozen de café (copa)	\$4.50
•Frozen de mocha (copa)	\$4.50

Agrega saborizante a tu bebida por \$1.00. • Caramelo • Chocolate • Avellana

Bebidas frías

	8oz	12oz		
•Jugo de naranja	\$3.25	\$4.25	•Agua en botella	\$2.00
•Horchata		\$3.50	•Agua mineral	
•Limonada		\$3.25	San Pellegrino 250 ml.	\$3.75
•Naranjada		\$3.25	Perrier 330 ml.	\$3.95
•Té de limón		\$2.25	Aqua Panna 250 ml.	\$3.75
•Soda		\$2.25	•Smoothies	\$4.50
			• Kiwi & Yogurt	
			• Piña & yogurt	
			• Naranja & Yogurt	

Infusiones | \$4.50

(Para 2 tazas)

•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.



Carta de vinos



Nampe Cabernet Sauvignon- Argentina

Vino rojo profundo con matices oscuros, con notas de frutos rojos, negros y pimienta. Con taninos maduros y adecuada astringencia.

Copa: \$5.50
Botella: \$29.00



Undurruga Red Blend Cabernet Sauvignon, Malbec Syrah - Chile

Brillante color rojo oscuro intenso; fresco, jugoso y afrutado en boca, con un encantador aroma a vainilla

Copa: \$5.75
Botella: \$29.00



Undurruga Rosé Cabernet Sauvignon - Chile

Tiene un atractivo color rosado, con un intenso aroma a frutos rojos y ciruelas, de cuerpo medio y fresco.

Copa: \$5.50
Botella: \$28.50



Marieta Albariño - España

Se destaca por su frecuencia, notas cítricas y afrutadas (pera, melocotón, manzana), un toque dulce y ligera burbuja.

Copa: \$5.50
Botella: \$28.00

Carta de vinos



Lolita Red Tempranillo - España

Bayas silvestres, cerezas y fresas, con un toque de madera, pimienta y taninos suaves. Bayas oscuras silvestres, cerezas rojas y un toque de especias.

Botella: \$24.00



Col Di Sasso Toscana Cabernet Sauvignon - Italia

Rojo rubí, joven, pero de color intenso. Fresco y enriquecido con notas especiadas. Cuerpo medio, ligera acidez, taninos suaves y largo final.

Botella: \$29.00



Mara Martín Codello - España

Vino intenso y limpio. Destacan las notas de manzana y un intenso toque floral con ligero fondo cítrico. Final largo y persistente.

Botella: \$28.00

Carta de vinos



Abadal Franc - España

Afrutado y fresco, enamora con la fusión de aromas balsámicos y florales y sus intensos aromas de fruta roja y toffee.

Botella: \$27.00



Garzón Tannat de corte - Uruguay

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.

Botella: \$30.00

Mocktails | \$3.95 c/u

① Pacific Bliss

Jugo de mango, infusión de arándanos, fresa y albahaca fresca.

② Minty Berry

Limón, jugo de cranberry, hierba buena y manzana.

③ Maracuya Spice

Maracuyá, naranja, infusión de canela, hierba buena y mandarina.

④ Tropical Harmony

Jugo de melocotón, manzana verde y arúgula fresca.

⑤ Piña Pop

Jugo de piña, toronja, kiwi y limón.

⑥ Berry Coco

Jugo de pera, infusión de frutos rojos, coco rallado y albahaca fresca.



MICHELADA

cero

\$4.95 c/u



La Tropicalona

Michelito

La Picosita

*Acompáñala con Heineken 0.0 o Corona 0

Entradas



Croquetas de Manchego

| \$9.00

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



Nuevo

Dip del bosque

| \$7.50

Dip de queso crema con jamón Serrano, jalea de frutos rojos, semillas de cranberry y arúgula fresca.



Pretzel

| \$7.00

Deliciosos pretzel acompañados de salsa currywurst.

Antipasto

| \$16.00

Lascas de jamón Selva Negra, Lomito con hierbas, salami Pamplona, queso Suizo importado y queso Provolone. Acompañado de aceitunas, zucchini, tomate y crostini.



Spicy German

| \$13.00

Salchichas: Especial, Alemana, Polaca y Bratwurst de tomate, salteadas, acompañadas de Sauerkraut con salsa currywurst. Acompañado de papas gajo y pretzel bollo.



Tabla Gourmet

| \$19.00

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 | • Muenster |
| • Selva Negra | • Canadá Selva Negra | • Provolone |
| • Prosciutto | • Pavo Redondo Ahumado | • Queso Brie |
| • Salami Pamplona | • Lomito con Hierbas | • Emmental |
| • Lomito Canadiense | • Chorizo Curado | |

Carpaccio de salmón ahumado

| \$16.00

Carpaccio de salmón ahumado con dip de queso crema con aji amarillo, aguacate, aceite de oliva, alcaparra, arúgula y cebolla morada.



Nuevo



El Espiral

| \$15.00

Chorizo en espiral a la parrilla, gratinado con Emmenthal Suizo sobre base de cebolla asada. Acompañado de una rebanada de barra Tampa.

Hummus

| \$15.00

Hummus de garbanzo coronado con tomate cherry, aceituna Calamata y rellena, cebolla morada y un toque de paprika y ajonjolí negro. Acompañado de crutones.



Ensaladas



①

Nuevo



②

Nuevo



③

Nuevo

① Carpaccio Mediterráneo | \$10.00

Finas láminas de tomate, salmón ahumado, queso Emmenthal Suizo, aceitunas negras, pistacho y albahaca.

② Provoleta | \$8.00

Queso Emmenthal Suizo fundido, acompañado de pesto de albahaca y tomates deshidratados.

③ Chicharronero | \$15.00

Panceta y chicharrones sobre guacamole, acompañados de rábano, cebollita morada, salsa habanero y tatemada.



②

① Grilled Chicken | \$13.00

Pechuga de pollo a la parrilla sobre una mezcla de lechugas, tomate, zanahoria, aguacate, cebolla morada, pepino y queso Parmesano.

② Santa Fe | \$12.00

Fresca combinación de lechuga romana, pollo, queso Muenster, maíz asado, frijoles, tomate y tiras tortilla de maíz. Acompañado de aderezo Chipotle.

③ Steak Bowl | \$13.00

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

④ Pera Blue | \$9.00

Lascas de pera en vinagreta asiática, acompañados de Blue Cheese, tomates grape, cebolla morada y arúgula.



①



③



④

Nuevo

Sopas



① **Crema de zucchini** | \$6.50
Crema de zucchini, acompañada de trozos de pollo, finalizada con aceite de tomate deshidratado.

② **Caldo Tlalpeño** | \$7.00
Tradicional caldo a base de pollo, acompañado de vegetales y trozos de pollo. Finalizado con aguacate y tiras de tortilla de maíz frita.

③ **Crema de tomate** | \$6.00
Crema de tomates asados, acompañado de queso Parmesano y albahaca.

④ **Minestrone** | \$6.50
Sopa de vegetales al estilo italiano, tocino. Finalizado con queso Parmesano.

⑤ **Chowder de elote** | \$6.00
Crema de elote con vegetales, tocino y cilantro.

Pastas



Carbonara | \$13.00

Pasta fresca Tagliatelle con panceta, pizca de ajo, vino blanco y crema. Finalizado con queso Parmesano.



Nuevo



Tagliatelle Mediterránea | \$13.00

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



Nuevo

① **Tagliatelle Funghi** | \$16.00

Fresca pasta Tagliatelle con hongos, bañada en salsa Pomodoro.



② **Radiatore Suizo** | \$15.00

Fresca pasta Radiatore con chorizo ligero picante, queso Emmenthal y pesto de albahaca.

Tagliatelle Quattro Formagi | \$13.00

Fresca pasta con salsa de queso Asiago, Gouda Ahumado, Suizo y Parmesano. Finalizado con una costra de queso Parmesano.



Chicken Primavera | \$14.00

Pasta Penne con pollo, salsa Alfredo, mezcla de vegetales. Acompañado de Grana Padano.



Pescado



① Róbalo Succotash | \$20.00

Filete de róbalo sobre marmahón al pesto, acompañado de vegetales. Finalizado con lechuga Frisée y reducción balsámica.

② Róbalo al Puerro | \$21.00

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

③ Spring Salmon | \$25.00

Salmón a la plancha en una salsa cremosa de Parmesano. Acompañado de vegetales salteados, tomate cherry y alfalfa.

Pollo



Sundried tomato chicken | \$14.00

Pechuga de pollo a la parrilla sobre una salsa cremosa de tomate deshidratado, acompañado de papas salteadas en mantequilla con ajo.



Pollo a la Parmigiana | \$14.00

Pechuga de pollo empanizada gratinado con Mozzarella, sobre una cama de Tagliatelle al burro. Finalizado con salsa Pomodoro.

Res



Gaucha | \$15.00

Steak de carne de res, huevos estrellados, cuajada frita, plátanos fritos, chorizo Desayuno, acompañados de aguacate, lascas de crujiente tocino, tomates cherry salteados y frijoles licuados.



Cazuela Steak | \$12.50

Steak de carne acompañado de papas fritas, aguacate, chimichurri y apper de chimichurri.



① **Churrasco Argentino** | \$13.50

Corte de res asado, acompañado de longaniza, papas rústicas, chimichurri y ensalada fresca.



② **Churrasco Asada** | \$13.50

Corte de res asado, acompañado de guacamole, pico de gallo, frijoles negros y salsa de la casa.



③ **Churrasco Típico** | \$13.50

Corte de res asado, acompañado de plátanos fritos, frijoles refritos con Parmesano, chirmol y queso.



Signature Steak

| \$18.00

Jugoso corte de res, acompañado de papas baby con hierbas y mantequilla. Servido con guarnición de vegetales salteados.



Parrillada

| \$46.00

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 jalapeña.



Cazuela de Vacío

| \$18.00

Corte de vacío en cazuela caliente, bañado en chimichurri y mantequilla. Acompañado de papas crujientes.

Choose & Match

Aplica de Lunes a Viernes de 12:00 m.d. a 3:00 p.m.

Sándwich
+ Ensalada
\$7.50

Ensalada o Sándwich
+ Sopa
\$8.50

Pasta + Sopa
\$9.50

Ensalada o Sándwich
+ Pasta
\$10.50

Sándwich

• Pavo

Sándwich de jamón de pavo, con aderezo ajo cebolla, queso Mozarella y lechuga.

• Clásico

Sándwich de jamón Pic Nic, con aderezo ajo cebolla, queso Mozarella y lechuga.

Ensalada

• Mexicana

Combinación de lechugas, con aderezo guacamol, aguacate, jalapeño, cebolla morada y crujiente tortilla de maíz.

• Jardinera

Mezcla de lechugas, lascas de queso Parmesano, tomate, zanahoria, aguacate, cebolla morada, pepino y aderezo Parmesano.

Sopa

• Crema de Tomate

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

• Caldo Tlalpeño

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

Pasta

• Chicken Primavera

Pasta penne en salsa Alfredo, pollo con mezcla de vegetales frescos, acompañado de queso Parmesano.

• Tagliatelle Mediterránea

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



Incluye bebida.



*Menú exclusivo para consumo en restaurante, no aplica en días feriados.

Sándwiches

① Ibérico | \$10.00

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

③ Nicoise Sándwich | \$10.00

Ciabatta con pollo a la parrilla, ratatouille asado, aderezo de Blue Cheese y sofrito. Acompañado de papas fritas.

② Steak Ciabatta | \$12.50

Ciabatta con aderezo de crema, ajo rostizado y paprika. Combinado con steak asado y aros de cebolla empanizado. Acompañado de papas fritas y sofrito de tomate.

④ Cheesy Chicken | \$11.00

Barra masa madre con mantequilla, pollo empanizado, Mozzarella fundido, sofrito de tomate. Acompañado de papas fritas.



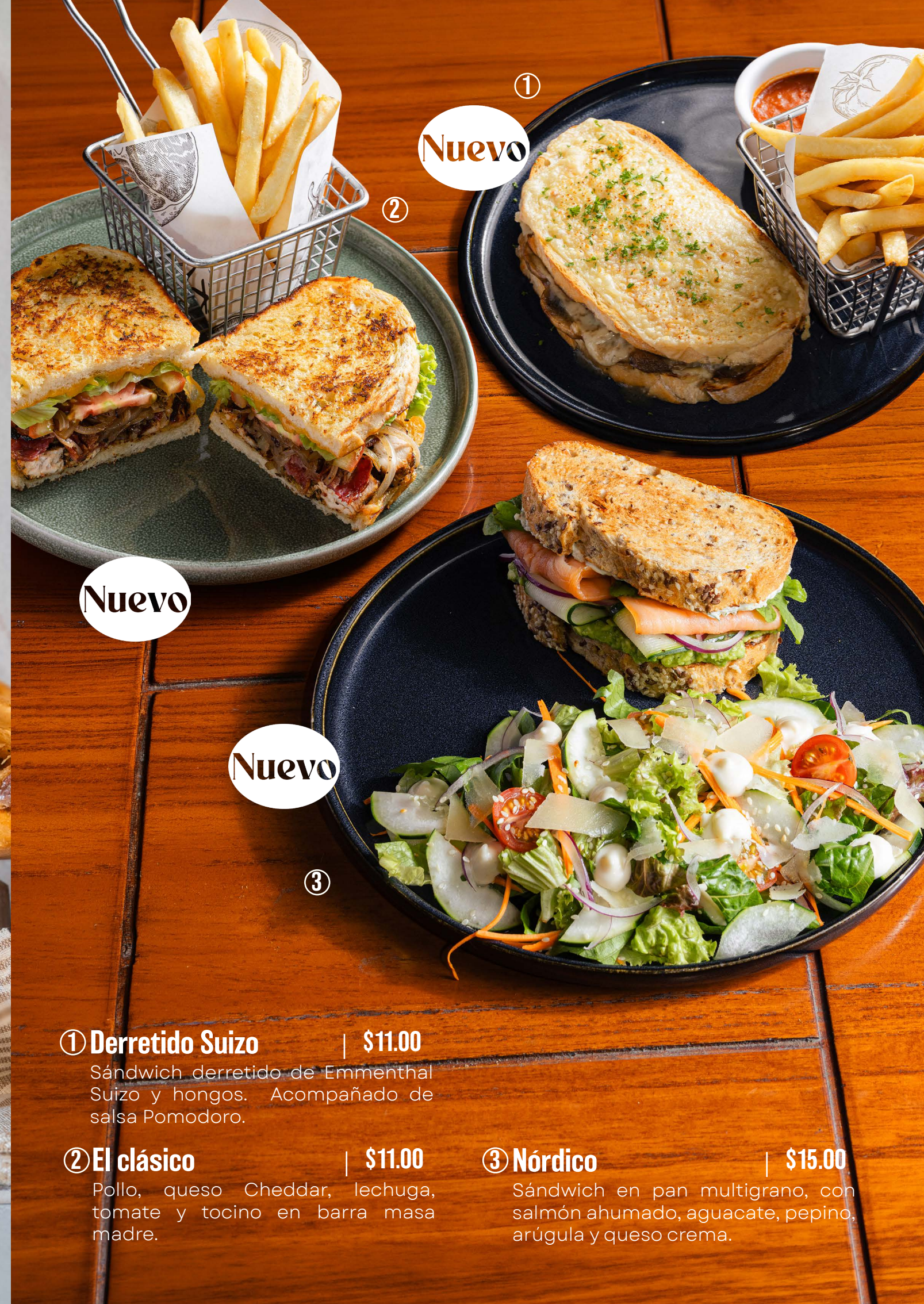
②



③



④



①

Nuevo

②

Nuevo

Nuevo

③

① Derretido Suizo | \$11.00

Sándwich derretido de Emmenthal Suizo y hongos. Acompañado de salsa Pomodoro.

② El clásico | \$11.00

Pollo, queso Cheddar, lechuga, tomate y tocino en barra masa madre.

③ Nórdico | \$15.00

Sándwich en pan multigrano, con salmón ahumado, aguacate, pepino, arúgula y queso crema.

Clásicos



Turkey | \$8.00

Pan de caja de corte alto, con jamón de pavo, Mozzarella, lechuga y aderezo de ajo.



Italian | \$8.00

Suave pan de caja corte alto, acompañado de Prosciutto, jamón Pic Nic, queso Mozzarella y pesto de albahaca.



*Agrega tus complementos favoritos por un precio adicional

Clásicos



Beef Classic | \$8.00

Sándwich con finas lascas de Roast Beef, queso Massdam, cebolla y palitos de pan; en un pan de caja corte alto.



Smoke Ham | \$8.00

Sándwich de pan de caja corte alto, con jamón Selva Negra, acompañado de Mozzarella, aderezo de pepinillo y lechuga.



*Agrega tus complementos favoritos por un precio adicional



① Club sándwich | \$11.00
Lomito Canadiense, jamón de pavo, Prosciutto, queso Mozzarella, lechuga, tomate y aderezo Mils Islas.

② Philly Steak | \$14.00
Finos cortes de res, cebolla blanca salteada, Provolone y aderezo Cheese Mustard.

③ Cubanísimo | \$11.00
Combinación de Lomito Canadá Selva Negra, jamón Lechón, salami Pamplona, Mozzarella derretido y aderezo mostaza.

④ Melt de hongos y espinaca | \$11.00
Sándwich con hongos, espinaca y Provolone derretido, acompañado de crema de zucchini. Recomendación del Chef: sumergir el derretido en la sopa.

⑤ Turkey Avocado | \$11.00
Sándwich de pan Rústico, Jamón de pavo, tomate, cebolla morada, lechuga Romana, aguacate y aderezo de la casa.

⑥ Bacon grilled cheese & tomato soup | \$11.00
Sopa de tomate con sándwich de quesos fundidos con bacon bites. Recomendación del Chef: sumergir el derretido en la sopa.

Beef Dogs | \$7.50

① Tradicional

Pan tradicional con salchicha Bockwurst especial o Alemana, escabeche Kreef.

② Chill Avocado

Salchicha de carne de res, acompañado de chili, aguacate, tomate, cebolla y Grana Padano.

③ Chipotle & Egg Dog

Salchicha de carne de res, costra de queso Mozzarella. Finalizado con huevo y chipotle.

④ Pickle onion Dog

Salchicha de carne de res, finalizado con cebolla empanizada y cilantro.

⑤ Bacon cheese Dog

Salchicha de carne de res, acompañado de cremosito de queso Cheddar y tocino bites ahumado.

⑥ Corn Dog

Salchicha de carne de res, sobre una cama de palitos de papas. Finalizado con queso Cheddar y jalapeño.

⑦ Mac n' Cheese Dog

Salchicha de carne de res, acompañado de mac n' Cheese, Provolone. Finalizado con serrín de jamón Serrano.



*Todos los Beef Dog incluyen papas fritas

Hamburguesas



① Single

| \$6.50

Jugosa carne 100% de res, aderezo de pepinillo y queso Cheddar.

② Double

| \$8.00

Hamburguesa doble con carne 100% de res, aderezo de pepinillo y queso Cheddar.

③ Mushroom burger

| \$10.00

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

④ Bacon burger

| \$10.00

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



*Cada Hamburguesa incluye papas fritas.

Wraps



① Chimi Beef | \$8.00

Wrap de carne con chimichurri, lechuga, tomate, chile verde, chile rojo. Acompañado de aderezo Chipotle.

② Piggy Wok | \$9.00

Wrap de pierna de cerdo estilo asiático, acompañado de vegetales y ajonjolí. Acompañado de aderezo Teriyaki.

③ Chicken Provolone | \$9.00

Wrap de pollo, queso Provolone, acompañada de lechuga escarola morada y verde, tomate y aderezo Parmesano.

④ Waikiki | \$8.00

Wrap al estilo hawaiano, pollo, piña, aguacate, lechuga. Con aderezo a base de yogurt.

*Cada Wrap incluye papas fritas.

*Cada Wrap incluye papas fritas.

Postres

①



① **Fusión de chocolate** | \$5.95

Brownie de chocolate oscuro con centro suave, acompañado de una bola de helado de vainilla.

②



② **Arroz con leche** | \$6.00

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

③



③ **Cheesecake del bosque** | \$5.50

Cremoso cheesecake cubierto con mezcla de frutos rojos y coulis de frambuesa.

④



④ **Creme Brulée** | \$5.00

Crema francesa con textura sedosa, coronada con una crujiente capa de caramelo flameado y fresa.

⑤



⑤ **Encanto de caramelo** | \$5.50

Cheesecake con capa caramelizada y finalizado con caramelo y un toque de pistacho.

⑥



⑥ **Tentación de Oreo** | \$5.95

Suave cheesecake bañado con salsa de chocolate oscuro, decorado con galleta Oreo, virutas de chocolate y crujientes trocitos de galleta.

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