

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 : 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 \$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.



Vital Boost

Nuevo

Refresca tu cuerpo, recarga tu día. Mezclas naturales llenas de sabor, energía y bienestar.

\$3.95 c/u

① Tropical Breeze

Piña, apio, limón y zanahoria.

② Coco Rush

Coco, banano, linaza y almendras.

③ Berry Bliss

Blueberry, espinaca, cúrcuma, mora, jugo de naranja y piña.

④ Sun Kiss

Mango, naranja, limón, canela molida y gengibre.

⑤ Green Boost

Manzana verde, apio, perejil, jugo de naranja, limón y pepino.



Calientes

•Café espresso	\$2.50
•Espresso cortado	\$2.75
•Café americano	\$2.50
•Capuccino	\$3.25
•Latte	\$3.25
•Orden de leche extra	\$1.00

Fríos

•Iced coffee-12onz	\$3.50
•Iced latte-12onz	\$3.50
•Iced mocha-12onz	\$3.75
•Frozen de café (copa)	\$3.95
•Frozen de mocha (copa)	\$3.95

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

Bebidas frías

	8oz	12oz		
•Jugo de naranja	\$2.95	\$3.95	•Agua en botella	\$1.75
•Horchata		\$3.00	•Agua mineral	
•Limonada		\$3.00	San Pellegrino 250 ml.	\$3.50
•Naranjada		\$3.00	Perrier 330 ml.	\$3.95
•Té helado		\$2.95	Aqua Panna 250 ml.	\$3.75
•Soda*		\$2.00	•Smoothies	\$4.00
			• Kiwi & Yogurt	
			• Piña & yogurt	
			• Naranja & Yogurt	
			•Mimosas	\$3.00

*Refill de soda por \$1.50

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.



Huevos al gusto



Vegetales

| \$7.25

Huevos revueltos con tomate, cebolla morada y chile verde, acompañados de salsa roja, frijoles fritos 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, salsa roja, frijoles fritos y plátanos fritos.



Clásicos

Azteca

| \$7.00

Huevos estrellados o revueltos, acompañado de 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

| \$9.00

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

Enchiladas

| \$7.75

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



Tartine Pomodoro | \$9.50

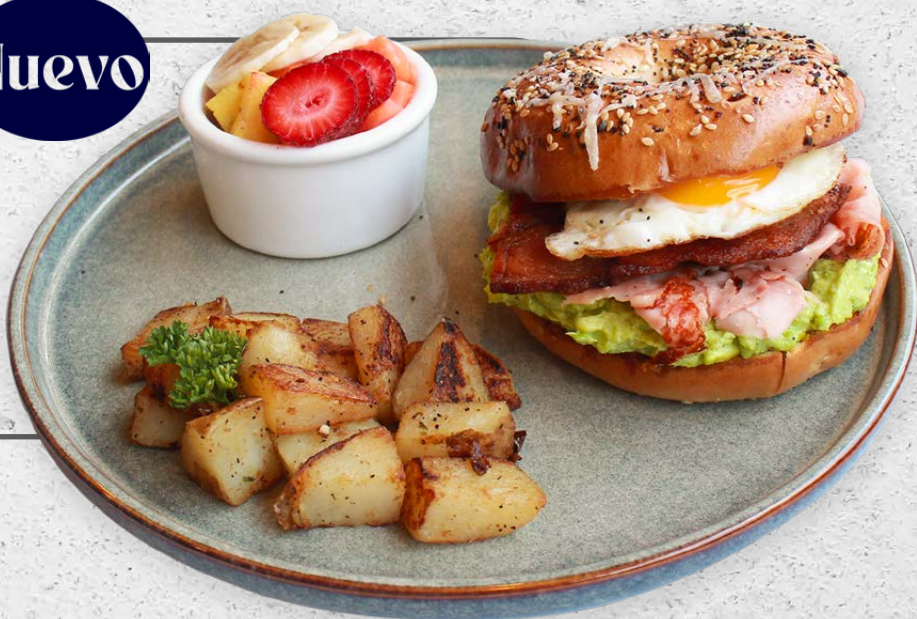
Huevo estrellado cocido en salsa Pomodoro, servido en barra masa madre, acompañado de queso crema con cebollín, queso Provolone, tocino, abanico de aguacate, finalizado con sal y pimienta de ajonjolí.

Avocado & Egg Bagel

| \$8.00

Suave bagel Everything, cubierto con queso Parmesano, acompañado de huevo, jamón, aguacate y crujiente tocino.

Nuevo



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 con 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 | \$8.50
Huevos estrellados sobre pan Campesino, cubiertos con nuestra salsa cremosa de hongos y espinaca, acompañados de frijoles fritos.



Alfredo Omelette | \$8.00
Omelette con 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

| \$8.75

Huevos pochados sobre pan con frijoles, acompañados de chilorio, salsa de queso con un 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.



Gaucho | \$14.50

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

Shakshuka | \$9.50

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



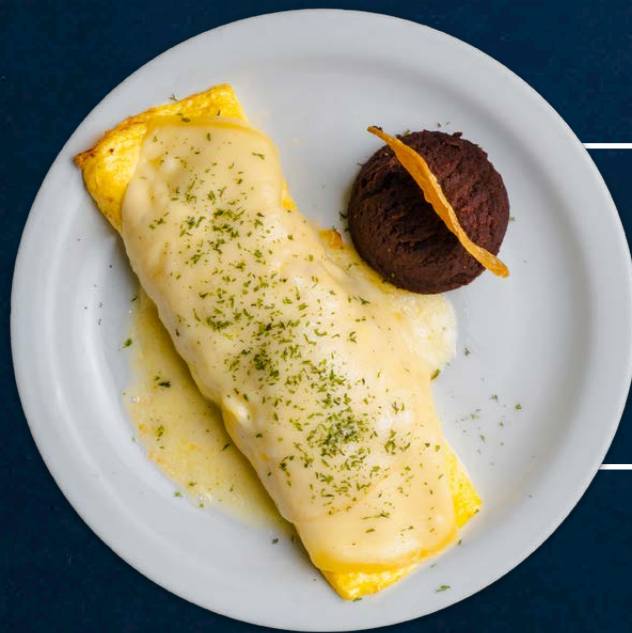


Crepas Doradas | \$9.00

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 acompañada con fruta de temporada.

Chistorra Bowl | \$8.00

Sofrito de papa con chorizo Chistorra y salsa de tomate, guarniciado con frijoles licuados, huevo estrellado, crema, coronado con miga de cuajada y chile jalapeño.



Swiss Omelette | \$11.00

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

Prosciutto & Avocado | \$9.00

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



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 Español, chorizo Chistorra y papas salteadas en mantequilla, cubiertos con salsa roja al estilo Valenciano, gratinada con queso Suizo, Provolone y Mozzarella.

Cazuela Mexicana | \$11.00

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 lascas de jalapeño sobre salsa roja y cilantro.



Cazuela Británica | \$10.50

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

Waffles



Waffle Arcoíris | \$9.00

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

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.



Suzette | \$8.50

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



Crispy Marinara | \$10.50

Waffle con crujiente pollo empanizado, bañado en salsa Pomodoro y queso Provolone fundido. Acompañado de aceitunas, aderezo de Parmesano y una fresca mezcla de 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.



Chocolate Supreme | \$7.75

Deliciosos pancakes de chocolate finalizados con caramelo y azúcar glass, acompañados de banano, mix de semillas, virutas de chocolate y fresas.

Ligeros



Gourmet Toast | \$10.00

Combinación de tostadas:

- Queso crema, tocino, tomates cherry y hierbas italianas.
- Crema de avellana, banano y hierba buena.
- Queso Provolone y huevo estrellado.



Veggie Omelette | \$10.00

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

Yogurt granola | \$7.75

Bowl de yogurt acompañado de una colorida selección de frutas frescas: fresas, kiwi, banana, piña y papaya. Coronado con granola y un toque de arándanos y pasas para un equilibrio perfecto entre lo dulce y lo crujiente.



Nuevo



Farmer's sandwich | \$8.00

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

Morning Bagel | \$9.00

Combinación de bagel frío y caliente:

- Bagel con spread de mantequilla, huevo inglés, aguacate y chorizo de desayuno.
- Bagel con yogurt griego, banano, arándano, fresa, uva y granola, acompañado de miel de abeja.





Green Toast

| \$9.00

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

Nuevo



Tostada Campesina | \$8.50

Crujiente tostada con jamón y tocino, coronada con huevos estrellados y un toque de queso Parmesano, acompañado de frutas de temporada, con un toque de granola y semillas.

El Caribeño

| \$10.00

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 y chili flakes.
- Mantequilla de maní, blueberries y moras.



Postres

Cheesecake del bosque

| \$5.50

Cre moso cheesecake sobre una base crujiente de galleta, cubierto con una exquisita mezcla de frutos rojos frescos y coulis de frambuesa.



Nuevo



Encanto de caramelo

| \$5.50

Un suave y cremoso cheesecake, con una irresistible capa caramelizada que añade un toque crujiente y dulce. Finalizado con caramelo y un toque de pistacho.

Nuevo



Tentación de Oreo

| \$5.95

Suave y cremoso cheesecake, bañado con salsa de chocolate oscuro, decorado con galleta Oreo, virutas de chocolate y crujientes trocitos de galleta. Una combinación irresistible para los amantes del dulce.

Arroz con Leche

| \$6.00

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



Creme Brulée

| \$5.00

Clásica crema francesa con textura sedosa, coronada con una capa crujiente de caramelo flameado al momento y fresa.



Nuevo

Fusión de Chocolate

| \$5.95

Brownie de chocolate oscuro, horneado a la perfección con centro suave. Acompañado de una bola de helado de vainilla. Un contraste irresistible entre lo tibio y lo frío, lo intenso y lo suave.



Extras

Aguacate	\$1.75	Mantequilla	\$0.75
Crema	\$1.50	Pan integral	\$0.75
Queso	\$1.50	Plátanos fritos	\$2.00
Chorizo Desayuno	\$2.00	Salsa roja	\$1.50
Frijoles fritos	\$2.25	Salsa verde	\$1.50
Frijoles guisados	\$2.25	Salsa Florentina	\$1.50
Hongos	\$2.00	Salsa Pomodoro	\$2.00
Hash Brown	\$2.00	Tocino ahumado (2)	\$2.00
Jalea de fresa	\$1.25	Tamales	\$2.75
Jamón	\$2.00	Pan boyo	\$0.50
Pan barra	\$1.50	Huevos (2)	\$2.75
Chiles Toreados	\$1.50	Papa mantequilla	\$2.50
Vegetales	\$1.00		



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