



ESTAMOS
Abiertos
Lunes a domingo
12:00 pm - 8:00 pm

SEREZ COCINA

MENU

COCINA &
Tradición
+57 3052519880
@Serez_cocina



ENTRADAS & PARA COMPARTIR

Vino + mini tabla de quesos \$ 25.000

Una copa de vino tinto acompañado de mini tabla de quesos y madurados.

Vino caliente + mini tabla de \$ 28.000 quesos

Una copa de vino tinto caliente con un toque de canela y naranja. Acompañado de mini tabla de quesos y madurados.

Montaditos de uchuva \$ 15.000

Pan baguette tostado con queso crema, mermelada de uchuva de la casa y vinagre balsámico.

EL TOQUÉ TÍPICO

✓ Empanaditas de iglesia \$ 10.000

Mini empanadas, crocantes, acompañadas con ají dulce de la casa.

✓ Patacones \$ 12.000

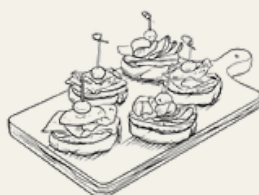
Patacones de plátano verde, servidos con hogao casero y aguacate fresco.

Patacón con carne \$ 21.000

Crujiente patacón de plátano verde coronado con jugosa carne desmechada y queso mozzarella. Acompañado de crocantes papas chips.

Ceviche de chicharrón \$ 25.000

Bocados de chicharrón marinados al estilo ceviche. Acompañado de chips de plátano verde y pure de aguacate.



CREPES SALADOS

Todos nuestros crepes vienen acompañados de papas chips, rúgula fresca y tomates cherry

Crepe Mestizo \$ 26.900

Jugosa carne de res y cerdo con pimentón salteado, cebolla caramelizada y queso mozzarella, envuelto en una delicada reducción de panela con un toque cítrico.

Crepe Antioqueño \$ 25.900

Crocantes trocitos de chicharrón con pimentón salteado, cebolla sofrita, aguacate fresco y queso costeño envueltos en una cremosa salsa de maduro.

Crepe Campesino \$ 27.900

Pollo jugoso en trozos, maicitos, queso mozzarella y champiñones salteados, coronado con salsa cremosa de maíz tierno.

Crepe Serez \$ 25.900

Jugoso cañón de cerdo en finos trozos, pimentón salteado, cebolla sofrita y tocineta, bañado en una cremosa salsa de tocineta que realza todo su sabor.

✓ Crepe Orígenes \$ 24.000

Fresco aguacate, maíz tierno, mix de vegetales salteados, queso mozzarella y champiñones al ajillo, bañado en cremosa salsa de papa criolla.

CREPES DULCES

Choco-berry \$ 20.500

Nutella, fresas, arándanos y nueces, coronado con helado de vainilla y salsa de chocolate.

Banano & Durazno \$ 20.000

Rodajas de banano y durazno, bañados en salsa de arequipe y trozos de nueces trituradas, acompañado con helado de vainilla.

Sushi Crepe \$ 19.000

Crepe en forma de sushi, relleno de Nutella, trozos de brownie, fresas y nueces. Bañado en salsa de chocolate y coronado con galleta dulce triturada.

WAFLEZA

WAFLE + CERVEZA

Dulce tentación de frutos rojos	24k
Chocolate Supremo	26k
Encanto de uchuva	25k
Dulce Campesino	25k

Cervezas disponibles: club colombia



ESTAMOS
Abiertos
Lunes a domingo
12:00 pm - 8:00 pm

SEREZ COCINA

MENU

COCINA &
Tradición
+573052519880
@Serez_cocina



SANDUCHES GOURMET

Todos nuestros sandwiches vienen acompañados de papas rusticas.

Pollo al Pesto \$ 27.900

Pan artesanal con pechuga asada en julianas, pesto fresco, rúgula, mozzarella, cebolla caramelizada y tomates cherry asados al ajo, coronado con reducción balsámica.

Punta de anca al chimichurri \$ 29.900

Pan artesanal sellado con una cremosa salsa de mayonesa caramelizada y perejil, relleno con jugosas julianas de punta de anca, queso mozzarella, pimentones salteados y bañado con auténtico chimichurri casero.

Pollo y champiñones \$ 26.900

Pan artesanal relleno de pollo en julianas bañadas en una salsa cremosa de champiñones, rúgula fresca y queso mozzarella.

✓ Berenjena apanada \$ 26.900

Pan artesanal con berenjena apanada crujiente, queso mozzarella, rúgula fresca y pepinillo agri dulce, con un toque de aceite de oliva y ajo.

Carne desmechada \$ 26.900

Pan artesanal ligeramente dorado, sellado con queso crema, relleno con jugosa carne desmechada al estilo de la casa, queso mozzarella, trozos de platano maduro, rúgula, y crujientes aros de cebolla apanados.

WAFFLES

Dulce tentación de frutos rojos \$ 19.500

Clásico waffle dorado, acompañado de mermelada artesanal de frutos rojos, fresas frescas, rodajas de banano y helado de vainilla con un delicado hilo de miel.

Chocolate Supremo \$ 21.000

Esponjoso waffle bañado en Nutella, acompañado de helado de vainilla, trozos de chokolatina Jumbo, fresas frescas y un crocante de nueces picadas.

Encanto de uchuva \$ 19.500

Waffle dorado, acompañado de salsa de uchuva de la casa, helado de vainilla y queso fresco rallado, equilibrado con un hilo de miel que realza la combinación agri dulce.

Dulce Campesino \$ 21.000

Waffle de choclo artesanal, acompañado con queso fresco rallado y dulce de guayaba, terminado con un toque de mantequilla derretida que resalta su sabor tradicional.





WAFLE + CAFÉ

Dulce tentación de frutos rojos	24k
Chocolate Supremo	26k
Encanto de uchuva	25k
Dulce Campesino	25k

Capuchino, Latte frio o Latte caliente



ESTAMOS
Abiertos
Lunes a domingo
12:00 pm - 8:00 pm

SEREZ COCINA

MENU

COCINA &
Tradición
+573052519880
@Serez_cocina



BEBIDAS

SODAS SABORIZADAS

Maracuyá	\$ 15.000
Cereza	\$ 15.000
Frutos rojos	\$ 15.000
Michelada	\$ 10.500

OTRAS BEBIDAS

Coca-cola	\$ 5.000
Coca-cola zero	\$ 5.000
Té Hatsu	\$ 7.000
Breña	\$ 7.500
Club colombia dorada	\$ 7.500
Copa de vino	\$ 15.000

CAFÉ

CALIENTE

Espresso sencillo	\$ 3.000
Espresso doble	\$ 4.500
Americano	\$ 5.000
Capuccino	\$ 8.000
Latte	\$ 7.500

FRÍO

Cold brew clásico	\$ 10.000
Cold brew cítrico	\$ 12.000
Cold brew de la casa	\$ 14.000
Latte	\$ 8.500

FILTRADOS (2 TAZAS)

Prensa Francesa	\$ 14.000
V60	\$ 14.000
Chemex	\$ 14.000
Sifón Japones	\$ 14.000

