



EST. 1991

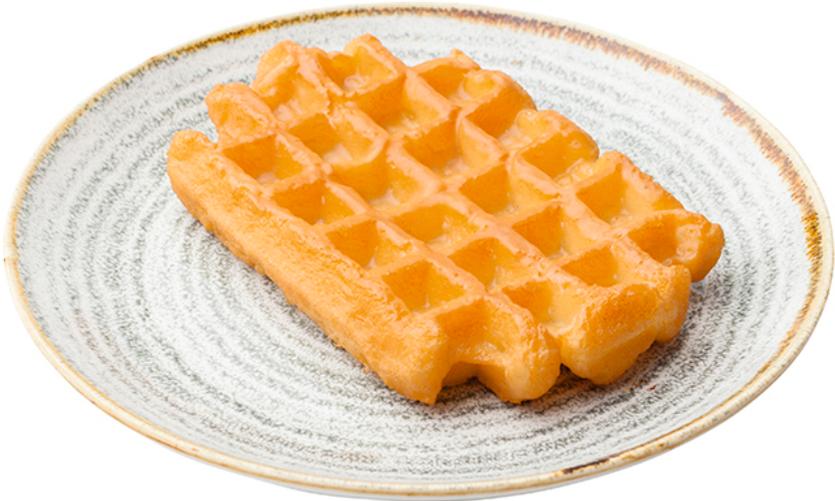




EST. 1991

CLÁSICO

Waffle original



\$ 450

Waffle original para armarlo como más te guste.

DIPS: Dulce de leche \$110 / Frutos rojos y crema \$210.

900 CAÑITAS



EST. 1991

WAFFLE & CHOCOLATE



\$ 630

Waffle original bañado con chocolate

900 CAÑITAS



EST. 1991

WAFFLE CON BANANA



\$ 680

Waffle original con banana, crema batida
y dulce de leche

900 CAÑITAS





EST. 1991

BLANCO & NEGRO



\$ 640

Waffle original con crema batida y chocolate

900 CAÑITAS



EST. 1991

CHOCO & AMERICANA



\$ 680

Waffle original con helado de americana
y baño de chocolate

900 CAÑITAS



EST. 1991

NUTELLA WAFFLE



\$ 730

Waffle original relleno de Nutella, almendras
y dip de crema batida y helado de americana

900 CAÑITAS





EST. 1991

GRANOLA WAFFLE



\$ 730

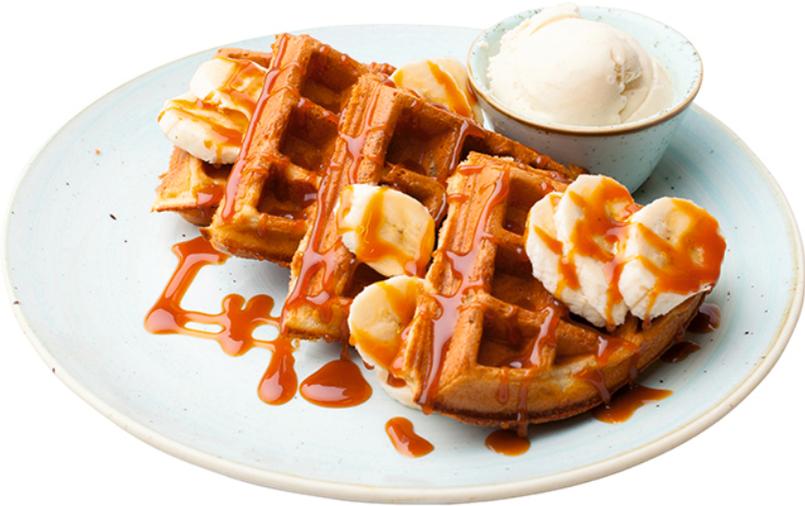
Waffle con banana, yoghurt griego, granola, miel
y semillas

900 CAÑITAS



EST. 1991

BANANA & CAMELO



\$ 680

Waffle original, banana, caramelo
y helado de americana

900 CAÑITAS



EST. 1991

BREAKFAST WAFFLE



\$ 720

Waffle original con cheddar, panceta dorada
y huevo frito

900 CAÑITAS





EST. 1991

SALMON & CREAM CHEESE



\$ 890

Waffle original, salm3n ahumado, cream cheese
y lim3n

900 CAÑITAS



EST. 1991

HAM & CHEESE



\$ 720

Waffle original con jamón, queso y mayonesa
antigua ARYTZA

900 CAÑITAS



EST. 1991

PALTA & CREAM CHEESE



\$ 760

Waffle original con cream cheese, palta,
rúcula y limón

900 CAÑITAS



EST. 1991

NUTELLA & DULCE DE LECHE



\$ 720

Creppe de dulce de leche, Nutella y crema batida

900 CAÑITAS



EST. 1991

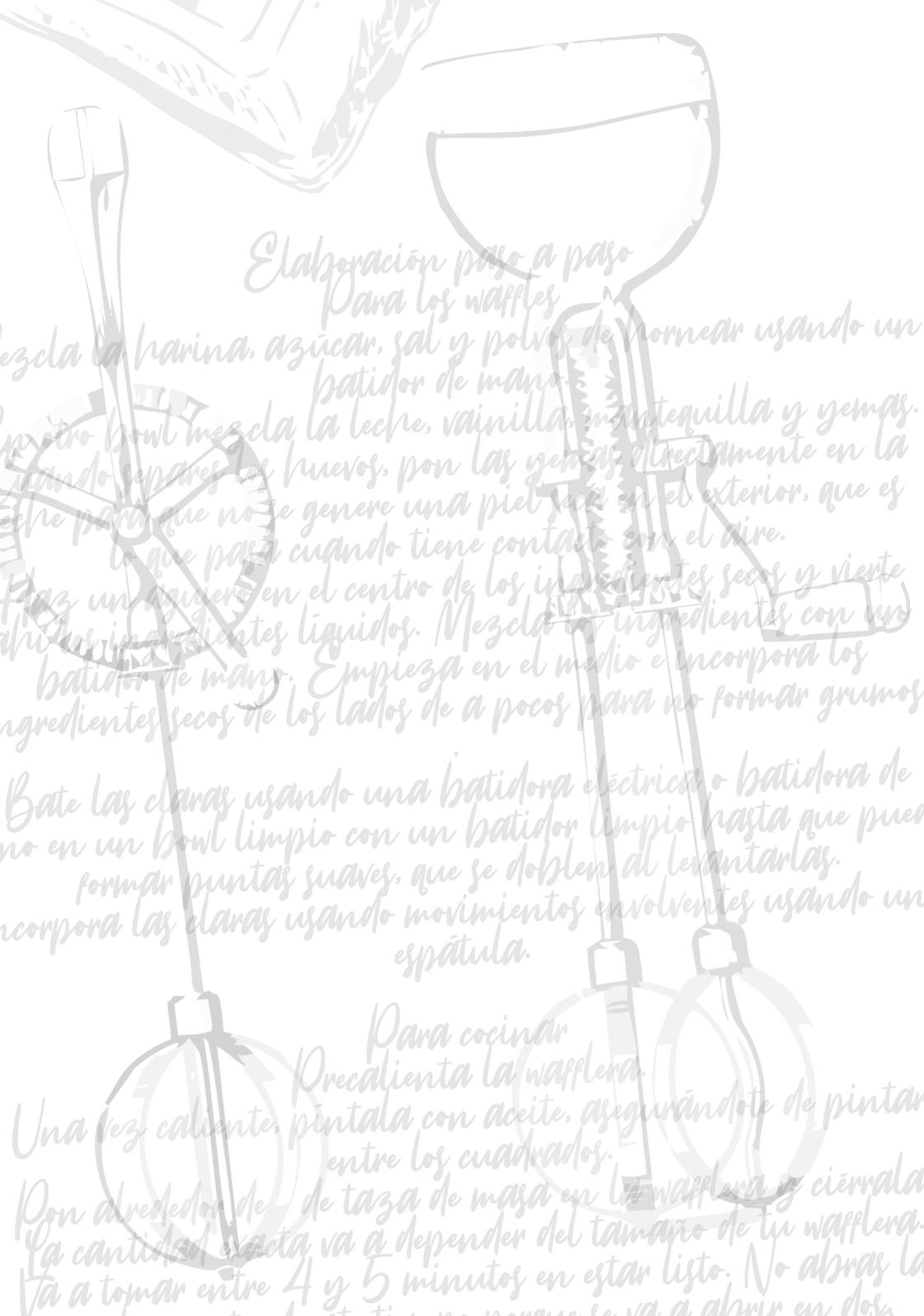
BANANA & DULCE DE LECHE



\$ 760

Creppe de dulce de leche, banana y crema batida

900 CAÑITAS



Elaboración paso a paso

Para los waffles

Mezcla la harina, azúcar, sal y polvos de hornear usando un batidor de mano.

En otro bowl mezcla la leche, vainilla, mantequilla y yemas. Cuando separes los huevos, pon las yemas directamente en la leche para que no se genere una piel seca en el exterior, que es lo que pasa cuando tiene contacto con el aire.

Haz un agujero en el centro de los ingredientes secos y vierte ahí los ingredientes líquidos. Mezcla los ingredientes con un batidor de mano. Empieza en el medio e incorpora los ingredientes secos de los lados de a pocos para no formar grumos.

Bate las claras usando una batidora eléctrica o batidora de mano en un bowl limpio con un batidor limpio hasta que puedan formar puntas suaves, que se doblen al levantarlas. Incorpora las claras usando movimientos envolventes usando una espátula.

Para cocinar

Precalienta la wafflera.

Una vez caliente, pintala con aceite, asegurándote de pintar entre los cuadrados.

Pon alrededor de $\frac{1}{2}$ de taza de masa en la wafflera y ciérrala. La cantidad exacta va a depender del tamaño de tu wafflera. Va a tomar entre 4 y 5 minutos en estar listo. No abras la wafflera hasta que se va a abrir en dos.



EST. 1991

EGG & BACON



\$ 740

Creppe con huevo, panceta dorada,
tomate cherry y rúcula

900 CAÑITAS



EST. 1991

ITALIAN WAFFLE



\$ 760

Waffle original, mozzarella, tomate cherry, rúcula
y pesto suave de tomate

900 CAÑITAS



EST. 1991

NOVECENTO NY



\$ 780

Creppe con lomito ahumado, cheddar, espinacas,
pepinos y mostaza diyon Arytza

900 CAÑITAS



EST. 1991

BRUNCHERO



\$ 910

Creppe con salm3n ahumado, cream cheese,
espinacas y lim3n

900 CAÑITAS



EST. 1991

