

MUNDO CINNAMON

cinnamon  *gourmet*

Encuétranos en:

-  **Calle 42**
Cel. 300 457 1825
-  **Centro Comercial Caracoli**
Cel. 300 735 9107 / Fijo: (607) 618 5003
-  **C.C. San Silvestre (Barrancabermeja)**
Cel. 300 735 9107 / Fijo: (607) 600 3073

cinnamon  joy

Encuétranos en:

-  **Centro Comercial La Quinta**
Cel: 301 276 4091 / Fijo: (607) 696 0141
-  **Centro Comercial La Florida**
Cel: 300 264 1191 / Fijo: (607) 605 8555

#mefascinnamon

PASTELERÍA DULCE

Nuestros productos están sujetos a disponibilidad para garantizar su frescura. Si los deseas completos para llevar, realiza tu pedido con anterioridad.

POSTRES

\$ 15.000

Napoleón. / Tarta trufa. / Trilogía de chocolate. / Mousse de limón. / Mousse de maracuyá. / Sorpresa de arequipe.

Otras tortas

\$ 16.000

Red velvet. / Naranja amapola y agraz. / Sara. / Zanahoria.

Cheese cakes

\$ 15.000

Frutos del bosque. / Guanábana y mora. / Oreo.

Brownie con helado

\$ 12.000

Alto y esponjoso, servido caliente con helado de vainilla.

Cinnamon rolls

\$ 10.000

Rollo de canela tipo danesa al estilo europeo, servido caliente y con salsa de caramelo.

Copa merengón

\$ 12.000

Perfecta combinación de crema, fresas, guanábana y merengues.

SOPITAS Y CREMAS

Reconfortantes, nutritivas e ideales para alegrar el día.

Sopita de Champiñones

\$ 16.500

Mezcla de champiñones frescos y crema, decorada con croutons.

Sopita de tortilla

\$ 16.500

Clásica sopa a base de tomate, con totopos, queso mozzarella y aguacate.



TORTA DE CHOCOLATE

Nuestra torta de chocolate que llega al corazón de los santandereanos, húmeda, esponjosa, balanceada y llena de sabor, en diferentes opciones para disfrutar.

Tradicional

\$ 16.000

La que llevamos en el corazón, servida sobre salsa de chocolate.

Chocopecan

\$ 16.000

Tarta de nueces pecan y caramelo, horneadas sobre nuestro bizcochuelo de torta de chocolate. Te sugerimos adicionarle una bola de helado.

Choco Maracuyá (Nuevo)

\$ 16.000

Bizcochuelo de chocolate con crema de maracuyá. El equilibrio perfecto entre dulces y ácidos.

Choco limón

\$ 16.000

Mezcla perfecta de nuestro mousse de limón sobre el bizcochuelo de la torta tradicional de chocolate.

Choco caramelo salado

\$ 16.000

Nuestra tradicional torta de chocolate, rellena de caramelo salado y crocante de almedras caramelizadas.



Sopita de verduras

\$ 16.500

Reconfortante sopa a base de alverjas, maíz, zanahoria, apio y cebolla.

Cremita de pollo

\$ 16.500

Suave y cremosa sopita con trozos de pechuga de pollo.

APPETIZERS

Ideales para tardear y compartir

Quiches

\$ 15.000

- Serrano y Caprese: Tomate, albahaca, queso mozzarella y jamón serrano.
- Lorraine: Tocineta, jamón y queso.
- Pollo y champiñones.

Sánduche torrecilla

\$ 28.000

En pan blanco, Sánduches dobles de jamón y queso con tomate, lechuga y salsa de la casa. Pídelo frío o caliente.

Trío de sandwiches clásico

\$ 38.000

Mini sánduche de atún / Jamón crema y albahaca/ Jamón de pierna y mermelada.

Trío de sandwiches nueva era

\$ 36.000

Mini sánduche de roast beef, salsa de cebolla y pimentón / Jamón y crema / Nutella y Banano.

Mozzarellas apanadas

\$ 22.000

Deditos de queso mozzarella apanados y acompañados de salsa napolitana.

Marranitas

\$ 20.000

Cuatro bolitas de plátano pintón, rellenas de chicharrón y hogao, servidas con guacamole.

Papas en salsa brava cinnamon

\$ 20.000

Papas francesas especiadas acompañadas de salsa brava.

Nachos con carne

\$ 32.000

Nachos cubiertos con una mezcla de carne molida y frijol caraota, crema agria, queso cheddar, guacamole y pico de gallo.

Satays de cerdo

\$ 28.000

Trozos de cerdo envueltos en tocineta y acompañados de papa a la francesa.

Alitas glaseadas

\$ 30.000

Ocho Alitas crocantes glaseadas, servidas con papa en casco, apio, zanahoria y salsa blue cheese.

Plato Árabe

\$ 34.000

Combinación de tres kibbes con pan árabe, tahini y tabule.

Flautas mexicanas

\$ 32.000

Crocantes tortillas de maíz, rellenas de carne molida y servidas con guacamole, crema agria, frijol refrito y pico de gallo.

Mi costurero (para dos personas)

\$ 45.000

Servido al estilo inglés, dos sandwiches de jamón y crema, dos pinchos caprese, dos mini quiche, dos mini wraps de jamones y cuatro petit fours.

Picada cinnamon

\$ 75.000

Clásica mezcla de algunos appetizers: steak a la mostaza, satays de cerdo, mozzarellas apanadas, camarones pop corn y papas a la francesa.

Picada sweet mama

\$ 75.000

Combinación de alitas glaseadas, chorizos caramelizados en BBQ, marranitas con guacamole, tiras de carne en salsa de champiñones y queso azul acompañada de papa en cascos.



ENSALADAS

Mezcla de lechugas orgánicas y diferentes ingredientes que hacen de estas ensaladas una opción fresca y saludable para cualquier hora del día.

Coob **\$ 38.000**

Clásica ensalada americana que combina pollo, aguacate, tocineta, queso azul, tomate, huevo y cogollos de lechuga en vinagreta de mostaza y miel.

Mexicana **\$ 38.000**

Mix de lechuga, frijol caraota, cebolla, pimentón, maíz, con pollo en adobo mexicano, aguacate, tomate y tiritas de tortilla. Servido con aderezo de chipotle.

Ensalada del mar **\$ 42.000**

Mezcla de lechugas y zanahoria con camarones salteados en ajo, maíz y cebolla, palmitos y calamares en tempura, decorado con perejil.

Camarones tropicales **\$ 42.000**

Mezcla de lechugas, mango, pimentón, zanahoria y aguacate con camarones salteados en cajun y chutney de mango con quinoa crocante.

Frutas y pollo **\$ 38.000**

Mezcla de lechugas, fresas, mango y manzana verde en aderezo de yogurt con filete de pollo a la plancha.

Cesar con pollo **\$ 35.000**

Clásica ensalada que parte de un mix de lechugas, croutons y parmesano, con aderezo cesar.

Pollo a la naranja **\$ 35.000**

Fusión oriental de trozos de pollo a la naranja, zanahoria, mix de lechugas, fideos de arroz y ajonjolí en aderezo cítrico.



BOLWS

Todo lo bueno del mundo nutritivo y reconfortante servido en un bowl.

Mexicano **\$ 34.000**

Base de arroz integral con carne molida salteada con frijol caraota, maíz, cebolla y pimentón verde en chipotle, acompañado de aguacate, pico e gallo y tiritas de tortilla fritas. Servido con crema agria y jalapeños.

De la casa **\$ 34.000**

Base de arroz integral y quinoa con cerdo en tocineta, miga de plátano y chicharrón, aguacate, tomate, maíz y zanahoria en teriyaki.

Árabe **\$ 34.000**

Base de arroz integral con kibbes, tabuleh, pepino, hummus y pan árabe frito.

Tropical **\$ 35.000**

Base de arroz integral, camarones cajun, aguacate, salteado de pimentón y zanahoria en chutney de mango, mango en julianas y crocante de quinoa.



Lomo chifa **\$ 32.000**

Al mejor estilo peruano, lomo de cerdo salteado con cebolla, tomate y papas sobre arroz integral.

Pollo teriyaki **\$ 34.000**

Base de arroz integral con pollo en salsa teriyaki, vegetales salteados, aguacate y ajonjolí.

#mefascinnamon

PASTAS / OTRAS PASTAS

Selecciona entre pasta larga o corta y disfrútala con nuestras opciones de salsas.

PASTAS

Amatriciana **\$ 34.000**

Tomate fresco, tocineta, pimienta y albahaca en salsa napolitana.

Convierte tu amatriciana en vegetariana cambiando la tocineta por champiñones

Camarones y Cherry **\$ 38.000**

Camarones salteados con tomate cherry, albahaca y aceitunas en salsa napolitana.

Pollo al Pesto cremoso **\$ 36.000**

Cuadritos de pollo salteados en pesto de nueces, crema y parmesano.

Pollo y tocineta **\$ 38.000**

Cuadritos de pollo salteados con tocineta en una cremosa salsa alfredo con perejil y parmesano.

Bolognesa **\$ 36.000**

Clásica salsa italiana napolitana con carne molida.



OTRAS PASTAS

Fusili con atún **\$ 36.000**

Tornillos, alverja verde, maíz tierno, pimentón y huevo, con lomitos de atún y aderezo de mayonesa especiada.

Tornillos Gratinados **\$ 36.000**

Jamón de cerdo y queso mozzarella en salsa alfredo y parmesano.

Cacerola gratinada de pollo y champiñones **\$ 38.000**

Cacerola de Fusili con pollo, champiñones y alverja en salsa alfredo gratinado.



#MeFascinnamon

WRAPS

Los verdaderos wraps envueltos en su original pan servilleta.
Acompáñalos con papa a la francesa o ensalada.

Lomito mostaza

\$ 36.000

Tiritas de res en salsa de mostaza, queso mozzarella y cogollos de lechuga.

Veggie

\$ 28.000

Mix de lechugas, hummus con aguacate, pepino, zanahoria, pimientos asados y ajonjolí.

Mexicano

\$ 36.000

Carne molida con frijol caraota, pimentón verde, cebolla, maíz, queso cheddar y chipotle. Servido con aguacate, crema agria y pico de gallo con jalapeños. *Contiene picante

Lomito de Cerdo chifa

\$ 30.000

Al mejor estilo peruano, carne de cerdo salteada con cebolla y tomate en salsa de soja.

Teriyaki

\$ 32.000

Salteado de vegetales al wok en salsa teriyaki. Pídelo con cerdo o pollo.

Wrap cesar

El inconfundible sabor del mix de lechugas y parmesano con aderezo cesar.

Pídelo con:

- Pollo apanado.

\$ 32.000

- Camaron apanado.

\$ 36.000

Pollo, champiñones Y tocineta

\$ 36.000

Pollo salteado en salsa de champiñones y tocineta, con queso mozzarella y cogollos de lechuga.

Tuna

\$ 35.000

Lomitos de atún con pimientos asados, queso mozzarella y salsa brava.

Roast beef

\$ 36.000

El clásico roast beef con salsa de cebolla, tomates a las finas hierbas, pimientos asados y queso mozzarella.

Cerdo BBQ

\$ 30.000

Cerdo en salsa bbq, acompañado de puré de aguacate, zanahoria y mango.



CREPPES ABANICO

Delicada masa de crepes en forma de abanico con diferentes ingredientes perfectos para deleitar tu paladar. *Ordena tu creppe gratinado por \$4.000 adicionales.

Pollo y champiñones \$ 35.000

Trozos de pollo mezclados en salsa de champiñones, queso azul y queso mozzarella.

Cerdo o Pollo Teriyaki \$ 35.000

Salteado de vegetales al wok en salsa teriyaki con su selección de proteína. (Cerdo o pollo)

Bolognesa \$ 35.000

Creppe de carne molida en salsa napolitana y queso mozzarella.

Lomo en salsa de mostaza \$ 38.000

Tiras de carne de res en salsa de mostaza y queso mozzarella.

Camarones al chipotle \$ 38.000

Camarones salteados con cebolla y pimentón, en salsa de chipotle y queso mozzarella. *Contiene picante.

Cuatro quesos \$ 34.000

Mezcla de queso crema, queso tipo cheddar, queso parmesano y mozzarella.



MENÚ INFANTIL

Divertidas y saludables opciones para niños. Todos nuestros menús vienen acompañados de una pequeña copa de fruta y crema.

Mini hamburguesas \$ 34.000

Tres mini hamburguesas con carne molida 100% natural y queso cheddar, acompañados de papa frita y vegetales.



Cacerolita de pasta \$32.000

Tornillos con jamón en la salsa que prefieras (A base de tomate o crema), servido con parmesano y pan.

Chicken fingers \$32.000

Palitos de pechuga de pollo apanados, acompañados de papa y servidos con salsa miel mostaza.

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS ☉ BOHRCAFÉ

Café 100% Santandereano, con tonalidades de almendra y chocolate, sabor intenso, acidez media y carácter en taza. Nuestro café se encuentra disponible para venta en grano o molido.

Espresso \$ 5.000

Pequeña bebida concentrada, aromatiza, fuerte y de baja acidez, con una capa de crema que permanece en la superficie, ordénalo corto, normal o largo.

Americano \$ 7.000

Conocido comúnmente como el tinto, es la acción del espresso sencillo con adición de agua.

Pintadito \$ 7.500

Espresso corto con leche vaporizada y un copete de espuma.

Machiato \$ 7.500

Café cortado clásico de Italia, consiste en un espresso con espuma de leche.

Café latte \$ 8.500

Espresso suave, combinado con abundante leche vaporizada.

Capuccino \$ 9.000

Espresso intenso, con leche emulsionada y decorado con una crema espesa de leche.

Capuccino saborizado \$ 10.000

Sabores: Irish cream, canela, vainilla.

Capuccino chai \$ 13.500

Café mezclado con leche especiada e infusionada en Té chai.

Choco - affogato \$ 13.500

Postre italiano de helado de vainilla, sobre salsa de chocolate con espresso caliente.

Café amaretti \$ 12.000

Mezcla de café americano doble con amaretto, chantilly y virutas de chocolate.

Mockaccino \$ 12.000

Espresso con leche vaporizada y jarabe de chocolate.

Milo caliente \$ 12.000

Bebida dulce, cremosa y llena de energía para cualquier momento del día.

TÉ CALIENTE

Perfectas infusiones creadas a partir de la planta del té con mezclas de flores, raíces y semillas ofreciendo un mayor bienestar.

Té relajación \$ 10.000

Delicioso té herbal que estimula la digestión y relaja la mente.
*Contiene notas florales.

Té frutas \$ 10.000

Mezcla aromática y dulce de pétalos de rosa con frutos rojos, ideal para eliminar toxinas.

Té verde \$ 10.000

Sin fermentar, antioxidante, diurético y desintoxica el organismo.
*Contiene notas cítricas.

Té chai \$ 10.000

Típica bebida del sur de India, que mezcla el té con especias cálidas. Preparación a base de leche.

CHOCOLATE CALIENTE

Cremosos chocolates artesanales que parten de la mezcla de chocolate semiamargo y de leche. Acompañados de queso campesino, pan de temporada, mantequilla y mermelada.

Americano \$ 18.000

Deliciosa taza de chocolate caliente dulce y cremoso, acompañado de marshmallows.

Con especias \$ 18.000

Fabulosa taza de chocolate con especias, cubierta con crema chantilly y virutas de chocolate.

Todas nuestras bebidas son elaboradas con leche deslactosada, puedes pedir leche de Almendras por un valor adicional.

#mefascinnamon

BEBIDAS FRÍAS

CAFÉS FRÍOS

Capuccino frappé **\$ 16.000**

Mezcla de café frío con leche, decorado con abundante chantilly.

Capuccino frappé saborizado **\$ 18.000**

Selecciona una de nuestras opciones: Chocolate, arequipe, leche condensada, miga de brownie o miga de oreo. Decorado con chantilly.

Capuccino frappé cinnamon **\$ 18.000**

Combinación de frappé, helado de vainilla y salsa de chocolate.

Capuccino Milo **\$ 18.000**

Espresso, hielo y leche mezclado con una deliciosa crema de milo.



SODAS NATURALES

Cuidadosa selección de frutas y especias mezcladas con soda para sorprendernos con sabores únicos.

Pinky kiwi **\$ 15.000**

Divertida y picaresca mezcla de sandía y kiwi.

Very berry **\$ 15.000**

Combinación de frutos rojos y sirope de uvas.

Patilla y yerbabuena **\$ 15.000**

Refreshante mezcla de sandía y yerbabuena con un toque de limón.

Pasión refrescante **\$ 15.000**

Ácida y refrescante combinación de maracuyá y yerbabuena.

Michelada de limón y mango **\$ 13.000**

Perfecta para calmar la sed, michelada con sal, azúcar y trozos de mango.



#mefascinnamon

LIMONADAS

Partiendo de la clásica Limonada, Cinnamon presenta sus originales versiones.

Mango biche \$ 16.000

Ácida y refrescante, con vaso escarchado para resaltar sus sabores.

Coco \$ 16.000

De la costa colombiana, dulce y cremosa.

Yerbabuena \$ 14.000

Refrescante y aromática.

Frutos rojos \$ 16.000

Dulce y refrescante mezcla de cereza, sandía y sirope de uva.

Frutos amarillos \$ 16.000

Cítrica mezcla de maracuyá, naranja y limón.

Piña y yerbabuena \$ 16.000

Homenaje a Santander con nuestras piñas de lebrija cítricas y refrescantes.

Santandereana \$ 16.000

Para recordar nuestras raíces, limonada con Kola Híptico.

Guanábana \$ 16.000

Cremosa, refrescante y balanceada.



GRANIZADOS

Combinaciones refrescantes y explosivas de frutas perfectas para tardear o acompañar una comida.

Cremoso de mango Coco y jengibre \$ 16.000

Bebida refrescante, cítrica y cremosa de mango, leche de coco, limón y jengibre.



Milo caribeño \$ 16.000

Haciendo homenaje a las tradiciones de Barranca, el milo caribeño es la cremosa combinación de milo con banano.

Dúo punch \$ 16.000

Combinación de dos bebidas en una sola, haciendo un dúo de colores y sabores (Fresa, coco, piña).

Lebrija Punch \$ 16.000

Cremosa mezcla de helado de vainilla, piña y albahaca.

Citrus mango \$ 16.000

Color y sabor intenso por su combinación de kiwi, naranja y mango.

Clásicos \$ 14.000

Bebidas a base de agua. Elige el sabor que prefieras (naranja, fresa, piña, uva y guanábana).

MALTEADAS

Cremosas, suaves y untuosas combinaciones a base de helado.

Arequipito

\$ 16.000

Helado de vainilla con salsa y copete de arequipe.

Brownie

\$ 16.000

Mezcla de helado de vainilla, brownie y salsa de chocolate.

Limoncello

\$ 18.000

El inconfundible sabor de un mousse de limón hecho malteada.

Café y crema

\$ 18.000

Helado de vainilla, shot de café y baileys.

Oreo

\$ 16.000

Helado de vainilla mezclado con deliciosas galletas oreo y salsa de chocolate.

Frutos del bosque

\$ 18.000

Mezcla de frutos rojos con fresa, mora y agraz con helado.

Chocolatísimo

\$ 18.000

Helado de chocolate y nocciola con salsa de chocolate.

Maracuya

\$ 18.000

Fabulosa mezcla de helado de vainilla con la acidez y frescura del maracuyá.



#mefascinnamon

OTRAS BEBIDAS

Té de la casa

Mezcla aromática de pétalos de rosa y frutos rojos. Pídelo con hielo o granizado.

\$ 15.000

Té Limón granizado

Té lipton con limón granizado.

\$ 14.000

Gaseosa

Coca-Cola Normal, Coca-Cola Zero, Sprite, Kola Hipinto, Quatro.

\$ 8.000

Botella de agua plástica

500 ml Normal o con gas.

\$ 7.000

Agua tónica

Junipper Ginger Beer - Rose Cider - Elderflower.

\$ 12.000



CERVEZAS

Nacionales

Club colombia

Dorada / Roja

\$ 12.000

Aguila light

\$ 12.000

3 Cordilleras

\$ 13.000

Importadas

Heineken

\$ 14.000

Coronita

\$ 12.000

Stella artois

\$ 14.000

Micheladas

Selecciona la cerveza que prefieras y michelala a tu gusto.

Tradicional

Vaso escarchado y zumo de limón.

\$ 3.000

Mango

Vaso escarchado, zumo de limón y mango biche.

\$ 5.000

Especiada

Vaso escarchado, zumo de limón, especias y picante.

\$ 5.000

VINOS / TINTO DE VERANO / SANGRÍAS

VINOS Y CAVA

Copa / Botella

Ramón Bilbao - España (Rioja)
Crianza - Tempranillo

\$ 22.000 \$ 135.000

Ramón Bilbao - España (Rioja)
Blanco - Verdejo

\$ 22.000 \$ 135.000

TINTO DE VERANO Y SANGRÍA

Copa / Jarra

Tinto de verano clásico

\$ 20.000

Vino tinto Chileno, limón, triplesec y soda.

Sangría blanca

\$ 28.000 \$ 150.000

Vino Chileno, triplesec, naranja, limón,
manzana verde, kiwi, fresa y soda.

Sangría tinta

\$ 28.000 \$ 150.000

Vino Chileno, brandy, canela, triplesec, naranja,
limón, manzana verde, uvas, fresas y soda.



DISLICORES
SINCE 1975

#mefascinnamon

COCTELES

Negroni \$ 35.000

Beefeater Gin, Campari y Vermouth Rosso.

Espresso Martini \$ 38.000

Vodka Smirnoff, licor de café, café Espresso y sirope.

Moscow Mule \$ 35.000

Vodka Smirnoff, limón, sirope y ginger beer.

Mojito de Coco \$ 38.000

Ron blanco Bacardí, mix de coco, limón, yerbabuena y coco tostado

Piña Colada \$ 35.000

Ron blanco Bacardí, zumo de piña, mix de coco, limón, sirope y coco tostado.

Margarita Biche \$ 38.000

Tequila Centenario, mango biche y limón.

Paloma \$ 38.000

Tequila Centenario, limón y soda de toronja.

Tom Collins \$ 35.000

Beefeater Gin, limón y soda.

TRAGOS

Botella
mini 50ML

Vodka Absolut \$ 26.000

Ron La Hechicera \$ 40.000

Whisky Chivas Regal
12 Años \$ 40.000

Gin Hendrick's \$ 55.000

