



ESPECIALIDAD DEL CHEF



De lunes a viernes desde las 12:00 m. te esperamos con nuestra especialidad del día.

Cada día ofrecemos un plato diferente, acompañado de sopa, guarniciones, bebida y postre.

DESAYUNOS

Tradicional \$18.500

Caldo de costilla o changua, servido con huevos al gusto y bebida a elección: chocolate, latte gr o jugo de naranja natural (9 oz).

Americano \$19.000

Pancakes, huevos revueltos, porción de tocineta, miel y queso, y jugo de naranja natural (9 oz)

De la casa \$15.000

Croissant de queso relleno de huevos revueltos y tocineta, y bebida a elección: latte gr, chocolate o jugo de naranja natural (9 oz).



Italiano \$ 20.500

Tostadas bruschettas (pan finas hierbas aceite de oliva, cebolla morada, rugula y), huevos revueltos con jamón y queso parmesano. Acompañado de jugo de naranja natural (9 oz).

COMBOS

Combo #1 \$13.500

Aguapanela con queso, arepa o almojábana.

Combo #2 \$14.000

Chocolate con queso, arepa o almojábana.

Combo #3 \$ 11.500

Capuchino tradicional y croissant a tu elección

Migao Dulcita \$13.500

Queso campesino o doble crema selección de panes y galleta Ducal.



Recuerda que todas nuestras bebidas pueden pedirse con leche de almendras.

BRUNCH TIME

Disponible todo el día, Brunchea a tu ritmo

Bowl griego \$21.000

Papaya, mango, banana, fresa, kiwi, granola, arandanos, yogurt griego y semillas de chia

Bistec a caballo \$19.500

Carne de res en salsa criolla, arroz, papa y huevos fritos

Sandwich Dulcita \$15.000

Elaborados con pan baguette, queso y lechuga.

- **Pollo:** Relleno de pollo desmechado con especias y salsa de la casa, lechuga fresca y quesos.
- **Stroganoff:** Relleno de jugosa carne desmechada en salsa stroganoff, lechuga fresca y quesos.
- **Pernil:** Relleno pernil de cerdo, lechuga fresca y quesos.

Tostadas francesas \$22.000

Doraditas y aromatizadas con amaretto, licor de almendras y bañadas en sirope de mapple

Croissant gourmet \$20.000

Relleno de pernil de cerdo, tocineta, jamón, bechamel, salsa cheddar, champiñones salteados y huevos al gusto.

Crepes de sal \$23.000

- **Stroganoff:** Jugosa carne de res, champiñones y salsa bechamel. Acompañado de ensalada.
- **Pollo con champiñón:** Jugosos cuadros de pollo en salsa bechamel y champiñones salteados en mantequilla. Acompañado de ensalada.
- **Mexicano:** Jugosa carne de res, maíz tierno, salsa criolla, queso, aji casero y tostacos.
- **Jamón, tocineta y queso:** La trilogía perfecta más bechamel carbonara y tostadas al oregano.

WAFFLES

Frutos rojos \$21.000

Muy del bosque muy silvestres perfumados con vino manischewistz

Mocka \$21.000

Chocolate y cafe fundidos en uno solo. Inmersos con un toque de licor de coloma.

Banana baileys \$21.000

El matrimonio perfecto si existe. Rodajas de banana bañadas en crema de whiskey y frutos amarillos.



Para garantizar la frescura y calidad de cada preparación, nuestros platos se elaboran en el momento. El tiempo estimado de espera es de 20 a 30 minutos.



Para garantizar la frescura y calidad de cada preparación, nuestros platos se elaboran en el momento. El tiempo estimado de espera es de 20 a 30 minutos.

CALENTADOS

Todos incluyen bebida

Paisa \$19.500

Frijoles, carne molida, chicharroncitos, arroz, platano maduro, huevos al gusto y jugo de naranja natural (9 oz).

Ranchero \$19.500

Chorizo, salchicha, tocineta, miaz tierno, sofrito, arroz, platano maduro, huevos al gusto y jugo de naranja (9oz).

Monserate \$19.500

Spaguetties, arroz, carne molida, sofrito, huevos al gusto y jugo de naranja (9oz)

OMELETTE

Todos son gratinados

De la casa \$19.500

Champiñones, tocineta, salchicha, chorizo, maiz tierno y salsa bechamel.

Popeye \$19.500

Espinaca en chiffonade, maiz tierno, platano maduro y queso.

Del chef \$19.500

Chicharroncitos, salchicha, tocineta, sofrito, arroz, queso crema, maiz tierno y platano maduro



Recuerda que todas nuestras bebidas pueden pedirse con leche de almendras \$1.500



INFANTIL

Combis

Cookie \$14.500

Pancakes, huevos revueltos, salchicha pulpo y bebida (milo frio, chocolate o jugo de naranja)

Dulcinea \$16.500

Cereal froot loops con yogurt natural, huevos revueltos, tocineta y bebida (milo frio, chocolate o jugo de naranja)

SIEMPRE PARA TI

Porción pancakes (3) con sirope \$5.000

Porción de fruta x3 350grm \$18.000

Porción de fruta una elección 225gr \$12.000

Porción de queso \$5.000

Porción de arroz \$5.000

Huevos al gusto \$7.000

Huevos rancheros \$15.500

Huevos con arroz \$8.000

Tamal tolimense \$10.000

Porción salchicha o tocineta (2) \$4.000

Caldo de costilla \$12.000

Caldo con huevo \$11.000

Changua tradicional \$11.000

Changua campesina \$12.000

Porción yogurt griego \$3.500

BRUNCH CON TOQUE ESPECIAL. MEJOR CON COPA EN MANO.



Piña colada con licor \$21.000

Piña colada \$17.000

Sangria caliente \$14.500

Vino especiado con notas cítricas y frutales, ideal para disfrutar tibio y reconfortante.



MOCKTAILS

Bebidas sin alcohol. Agrega un toque especial con licor por \$4.000



Coco Mojito

\$15.000

Bebida gasificada de limón y mojito mix.

Blue mint

\$15.000

Bebida gasificada de limón y blue curacao

Ice hawaiana

\$15.000

Bebida gasificada de limón y maracuya

Tropical kids

\$12.500

Zumo de cereza y naranja en una refrescante infusión con gomitas

RECOMENDADOS DEL CHEF

Los platos con esta opción  incluyen papa rústica o francesa, y ensalada de la casa o porción de fruta personal. Y, una salsa a tu elección:

- **Champiñones**
- **Mango chilli sauce**
- **Criolla**
- **Carbonara**
- **Hawaiana**
- **Maracuya**
- **Terikayi**
- **BBQ sweet**



Salmon al vapor

\$50.000

Al vapor deliciosamente jugoso.
Elígelo al ajillo o con una salsa de tu elección disponible.



Pechuga especial

\$40.000

A la plancha tierna pechuga de pollo.



Costillas artesanales de cerdo

\$40.000

No son ahumadas ni contienen nitrato de sodio.

Arroz o pasta frutos del mar **\$50.000**

Palmitos de cangrejo, camarones, jaiba de calamar, mejillones y chips de platano.

Ensalada César Dulcita **\$35.000**

Pollo en cuadros, camarón, aguacate, queso parmesano, tocineta, tostadas al oregano, lechuga y aderezo.

Arroz al wok **\$40.000**

Salteados con pollo y cerdo, vegetales mix y chips de platano verde.

Pasta a la bolognesa **\$35.000**

Al dente con pasta de tomate y carne molida, de sabor clásico y casero.

Pasta carbonara **\$40.000**

Tocineta, queso, y tostadas al oregano.

Porción yogurt griego **\$3.800**

Porción adicional queso parmesano 15 gr **\$1.800**

Porción adicional de salsa de la casa **\$5.000**

Al inicio de la carta puedes encontrar porciones adicionales para complementar tu pedido y hacerlo aún más a tu gusto.



Dulcita PASTELERÍA



Mousse de melocotón \$8.500

Mousse de galleta oreo \$8.500

Mousse de maracuya \$8.500

Chessecake de limón \$8.500

Tres leches chocolate o arequipe \$8.500

Brazo de reina \$8.500

Milhoja porción \$8.500

Arroz de leche grande \$8.500

Arroz de leche pequeña \$6.000

Brevas con arequipe \$8.500

Chocomanía \$8.500

Creme brule \$8.500

Horneado en hierbabuena con salsa de frutos rojos.

Cupcake de vainilla \$9.500

Red velvet \$8.500

Cheesecake de newyorkino \$11.500

Copa de helado \$13.000

Trufa de chocolate \$5.300

Brownie \$8.500

Brownie caliente con helado \$14.500

Esponjado tropical \$8.500

Flan de caramelo \$9.500

Leche asada \$9.500

Torta de ciruela \$9.500

Torta Arlequín \$8.500

Torta de chocolate, mousse de galleta Oreo y chocolate.

Fresas con crema \$11.000

Rollito de canela \$6.000

Eclair - Cannoli \$8.500

Repolla grande \$8.500

Torta de maracuya \$8.500

Torta de vainilla, ganache de chocolate y arequipe.

Torta Amaretto \$8.500

Bizcochuelo bañado en amaretto, jalea de fresa y crema de leche.

Torta Tiramissú \$8.500

Bizcochuelo en café, centro de chocolate y queso crema.

Torta marfil \$8.500

Torta de chocolate con mousse de maracuyá.

Torta de mazorca \$6.500

Torta de zanahoria \$6.500

Porción de mantecada \$6.000

Porción de semilla de amapola \$6.000

Repolla pequeña \$5.300

Cheesecake de fruta \$11.500

Merengón tradicional \$13.500

Merengón especial \$14.500



Milhoja irresistible, preparada con capas de hojaldre horneado y preparada al momento.

MILHOJA DUO GOURMET
\$18.500



BEBIDAS



CALIENTES

Expresso	\$3.200	Capuchino con licor	\$10.000	Milo caliente	\$7.700
Americano	\$3.200	Chocolate	\$5.500	Maicena Dulcita	\$6.000
Americano doble	\$6.400	Aguapanela	\$5.000	Canelazo	\$13.200
Latte grande	\$5.500	mocachino	\$10.000	Sangria caliente	\$14.500
Latte pequeño	\$3.900	Mocachino con licor	\$12.000	Te chai	\$7.700
Latte especial	\$9.000	Bombay cafe	\$11.000	Aromatica frutas	\$5.300
<i>Dark chocolate, macadamia, vainilla, amaretto, crema irlandesa, masmelo salado, caramelo salado.</i>		Chocolate malvaviscos	\$11.000	Aromatica de hierbabuena	\$3.200
Capuchino	\$7.700	Affogato	\$15.000	Cafe maria teresa	\$10.500
Capuchino especial	\$10.000	<i>Helado de vainilla bañada en una taza de espresso caliente.</i>		Hot cherry mocha	\$10.500
<i>Dark chocolate, macadamia, vainilla, amaretto, crema irlandesa, masmelo salado, caramelo salado.</i>		Migao Dulcita	\$13.500	<i>Expresso, crema chantilly, licor y cardamomo.</i>	
				<i>Expresso de café, cacao, leche y licor de Fresa con crema chantilly</i>	



Bebidas sin alcohol. Agrega un toque especial con licor por \$4.000
Recuerda que todas nuestras bebidas pueden pedirse con leche de almendras \$1.500

FRIAS



Bebidas sin alcohol. Agrega un toque especial con licor por \$4.000

Recuerda que todas nuestras bebidas pueden pedirse con leche de almendras \$1.500

Agua \$4.000

Coca- Cola \$4.000

Kumis casero \$6.500

Masato de arroz \$6.500

Jugo piña hierbabuena \$7.000

Jugo natural agua \$7.000

Jugo natural leche \$8.500

Jugo de naranja \$7.000

Smoothie maracumango \$13.000

Milo frio \$9.500

Piña colada \$17.000

Vaso de leche \$5.000

Infusión \$12.000

Nevados \$17.000

Café

Milo

Frutos rojos o amarillos

baileys ciocolata

Guanaba mora

Oreo

Batidos \$12.000

Saludable

Avena en hojuelas, leche deslactosada y banano.

Verde fit

Antioxidante y digestivo

Frutos amarillos o rojos

Limonadas

Natural \$7.000

Frappe \$8.300

Coco \$10.000

Cerezada \$9.000

Hierbabuena \$7.000

Granizados \$11.000

Café

Frutas naturales



Good Choice



\$13.500

MIGAO DULCITA



\$13.200

CANELAZO



\$17.000

GUANABANA MORA



\$16.500

CAPRICHIO DE CHOCOLATE

Helado de vainilla, ganache de chocolate, chantilly y cereza



\$20.500

MALTEADA MONSTER

Acompañado de dulces, galleta oreo y barquillo.



\$17.000

MALTEADA 12 OZ

Chocolate, vainilla o frutas rojis.



PANADERIA

para acompañar

Dulcita

GALLETERIA

Galleta de sal y queso	\$3.100
Panelita de queso	\$4.500
Corazón o pasabocas	\$3.800
Galleta polvorosa	\$3.100
Galleta de avena	\$3.500

Galleta de arequipe	\$5.000
Galleta red velvet	\$4.500
Galleta vainilla M&M	\$4.500
Galleta infantil	\$4.000
Alfajor de coco o maní	\$5.000
Bandeja de alfajores	\$8.500



Contamos con una amplia variedad de panes. Acércate a nuestra área de panadería y descubre todas las opciones disponibles.

Hojaldrado	\$700
Blandito	\$700
Mojicón	\$700
Pan quesito	\$800
Pan coco	\$700
Pan calentano	\$700
Mogollita uva	\$800
Mogollita integral	\$1.000
Pan sandwich	\$1.300
Churro	\$3.200

Almojabana	\$4.200
Arepa	\$4.200
Pan de bono	\$4.200
Buñuelo	\$4.200
Mini lunch	\$6.000
Dedito de queso	\$6.000
Pastel de pollo/ carne	\$6.000
Pan italiano focaccia	\$7.000

Hojaldrado con tocineta, queso y jamón

Artesanal, con tomate cherry y cebolla, en aceite de oliva y hierbas.
Exclusivo fines de semana

Croissant	\$4.200
Chocolate, arequipe, bocadillo, jamón y queso o solo queso.	
Baguette ajo	\$3.200
Baguette tradicional	\$3.000
Pan de la abuela	\$6.000
Porción de pan bañado de tres leches y queso gratinado sobre crema	
Mini dannes	\$3.700
Pan mediano	\$8.000
Pan grande	\$11.000

