

Sucursales



• Plaza Galerías (Food Court)



• La Isla Pto Vallarta

- Providencia
- Chapalita
- Plaza Andares
- Plaza Toscana





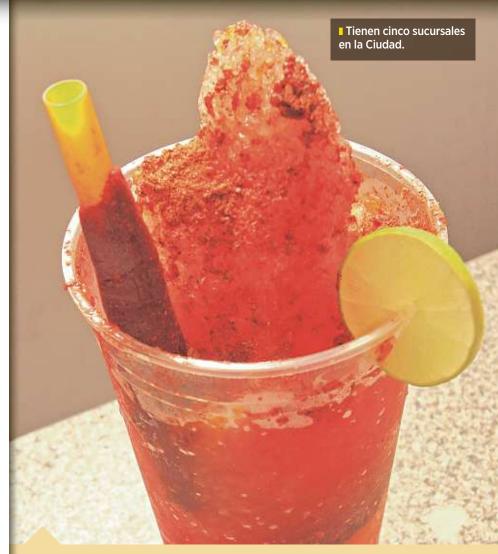
Toque innovador

Con tan sólo tres años, esta heladería está considerada como una de las mejores del mundo, según el encargado de la cocina dulce en El Celler de Can Roca de Girona, Jordi Roca. Además de hacer la nieve de garrafa de manera artesanal y con fruta natural, revolucionaron la manera de venderlas al innovar en sabores, tener opciones endulzadas con Splenda o stevia e incluir toppings. Encontrarás alrededor de 40 sabores y de temporada como el de pitaya, litchi y mandarina. De crema hay de vainilla, mamey, nuez, coco y de agua de limón con chía, fresa, mango, ciruela y sandía con Tajín (\$30 chico, tres bolas y un topping; \$35 mediano, cuatro bolas y dos toppings; \$40 grande, cinco bolas y tres toppings). Búscalos en la plataforma UberEats y tienen servicio para tu evento.

LE GARRAF, NATURAL ARTESANAL: Av. Pablo Neruda 3158-C, 3641-7880/Lu a Do, 11:00 a 21:00 / legarraf.mx







Un favorito en el Parque Morelos

Esta tradición tapatía inició en 1926, en el Parque Morelos. En ese entonces los raspados costaban dos centavos y tenían seis sabores; actualmente suman más de 40 sucursales y 58 almíbares de frutas naturales. Tienen los sabores clásicos de leche como el de coco, nuez y vainilla; y de agua, de guayaba, fresa, tamarindo, kiwi y maracuyá, además de combinaciones especiales: fresa, piña, mango, guayaba y maracuyá; también hay de frutos rojos, cajeta envinada y tequila (de \$15 a \$25). Prueba el diablito, que es un raspado de sabores como tamarindo o mango, con chile en polvo, sal y limón (\$25 y \$30), así como los frappés de Oreo, Bubulubu, Gansito, entre otros (\$38; servidos en tarro de vidrio \$58, te lo puedes quedar).

RASPADOS JALISCO: Juan Manuel 39, esq. Calpulalpan / Lu a Do, 8:00 a 21:00 / raspadosjalisco. com.mx

