

POSTRES

Tarta de Nuez Pacana

Caramelo Salado, Mousse de Vainilla

pecan tart salted caramel, vanilla bean mousse

\$12

Mocha

Bizcocho de Chocolate Oscuro, Mousse de Chocolate, Crema de Café, Caramelo de Café

mocha dark chocolate sponge cake, milk chocolate mousse, coffee cream, coffee caramel

\$15

Mil Hojas

Hojaldre Relleno de Caramelo, Cremoso de Vainilla, Ganache Batido de Vainilla, Avellanas Caramelizadas

mille-feuille layers of puff pastry, caramel, vanilla bean cream, vanilla bean ganache, caramelized hazelnuts

\$12

Nube de Guineo

Espanja de Guineo, Crema de Almendra, Crujiente de Chocolate Blanco, Mousse de Guineo y Limón

banana cloud banana sponge cake, almond cream, white chocolate crisp, banana, and lemon mousse

\$14

Bellini de Melocotón

Compota de Melocotón y Espumoso, Mousse de Melocotón, Bizcocho Espanja, Culis de Frambuesa

peach bellini peach and champagne compote, peach mousse, raspberry coulis, sponge cake

\$15

Verrine

Culis de Fresas, Panacotta de Matcha, Cremoso de Yuzu y Crema de Mascarpone

verrine strawberry coulis, matcha pannacotta, yuzu cream, mascarpone Chantilly

\$13

Degustación

Helados y/o Sorbete de la Casa

tasting homemade ice creams and/or sorbets

\$12

AFTER DINNER

Espresso

\$3

Cappuccino

\$4

Frangelico

\$8

Grand Marnier

\$10

Cardenal Mendoza

\$10

Hennessy

\$12

Don Q Gran Añejo

\$16