

DIGESTIVOS

CARAJILLO SHAKEN \$131

Licor 43 y café.

TREMENDA \$115

Licor de cassis y té verde.

CONEJA \$131

Licor 43 Horchata, canela y leche.

POSTRES

MOUSSE DE YOGURT \$104

Servido sobre crujiente de sable bretón con toque de crema de limón, coronada con fresas frescas.

CREPAS SURTIDAS \$46 c/u

Rellenas de helado de vainilla y frambuesa, dulce de leche o Nutella.

HELADOS SURTIDOS \$69

CRÈME BRULÉE \$83

GELATINA DE CAJETA \$83

SOUFLE \$83

Servido a media cocción acompañado de helado de vainilla.

TARTA DE MANZANA Y PERA CALIENTE \$89

Con crema pastelera y helado de vainilla.

BROWNIE CON FRUTAS SECAS \$89

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO \$104

Servido con tropezos de bizcocho de chocolate en cilindro de chocolate blanco.

PASTEL DE CHOCOLATE \$83 (20 minutos de espera)

NIEVE DE LA CASA \$76

5 TEXTURAS DE CHOCOLATE \$90

FRESAS CON CREMA \$83

TOFFE Y GRANITA \$58

Caramelo suave de piña y soufflé de chocolate con un contraste helado de granizado de cítricos aromatizado con albahaca fresca.

MERENGUE CON FRESAS (2 piezas) \$90

Helado de vainilla y nata, cubierto de azúcar glaseado.

TARTÍN DE PLÁTANO \$81

Servido con salsa de chocolate y flameado con cognac sobre galleta de pasta de hojaldre.