

We love **Happy** endings

AMAMOS LOS FINALES FELICES

postres \$150

crème brûlée.-

pregunta por el sabor del mes

mousse de mango.- maracuyá,
biscocho de almendra, merengue de
cardamomo, crumble especiado,
pimienta rosa

cheese cake.- queso de cabra,
helado de pericón

**pastel de chocolate
sin harina.-** jalea de berries,
helado de laurel

pera pochada.- en azafrán
y cardamomo, panna cotta de
vainilla, syrup menta

tibio de dulce de leche.-
con helado de plátano fermentado

sándwich de campechana.-
helado de vainilla

variedad de
helados y sorbete

café nespresso

ristretto.-

regular (30 ml) \$45

doble (60 ml) \$90

lungo.-

regular (120 ml) \$50

capuchino.-

regular (120 ml) \$60

espresso.-

regular (50 ml) \$45

doble (100 ml) \$90

espresso cortado.-

regular (50 ml) \$50

doble (100 ml) \$90

vinos de postre

grüner veltliner, polar,
rosenhof, austria. - c. \$210

sauternes, château
bordanave, burdeos,
francia. - c. \$180

intro
restaurant