

SOBREMESA

Licores, cafés e infusiones para alargar la mesa

CARAJILLO

Carajillo · \$195
Espresso + Licor 43

CAFÉ ILLY · TRIESTE, ITALIA

Espresso · \$70
Espresso doble · \$90
Americano · \$70
Americano descafeinado · \$90

CAFÉS CON LECHE

Café con leche · \$95
Latte · \$105
Capuchino · \$110
Latte descafeinado · \$125
Capuchino descafeinado · \$130
Café con leche descafeinado · \$115

CAFÉ FRÍO

Americano Frío · \$95
Doble espresso sobre hielo.
Spanish Latte Frío · \$120
*Doble espresso Illy, leche fría,
Lechera y vainilla sobre hielo.*

CHOCOLATE & INFUSIONES

Chocolate artesanal mexicano · \$70
Infusiones · \$65
Yerbabuena · Lemongrass · Manzanilla

DULCES / CREMOSOS

Crema Irlandesa Baileys · \$120
Frangelico (Avellana) · \$130
Kahlúa · \$120

PARA CERRAR

Licor 43 · \$145
Grand Marnier · \$195

MEZCAL (Espadín)

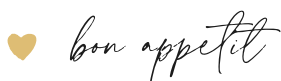
Xcaayú'si · \$190
Amarás · \$220
Montelobos Joven · \$240

ANÍS

Chinchón (Dulce o Seco) · \$110
Sambuca Nero · \$130

TEQUILA

Patrón Reposado · \$265
Don Julio 70 · \$295



DOLCE

Postres para un buen final

1. PIÑA COLADA · \$155

Crema de coco, bizcocho de yogurt, piña y serrano, nieve de piña, ron y crujiente de coco.

Maridaje sugerido: Americano — limpio, fresco y cítrico.

2. BUÑUELO DE GUAYABA · \$165

Buñuelo crujiente, guayaba al piloncillo y canela, crème fraîche de naranja, yogurt griego y ralladura de limón amarillo y limón verde.

Maridaje sugerido: Mezcal Amarás — agave, humo suave y guayaba.

3. BERRY-BANANA CAKE · \$195

Bizcocho de plátano y blueberries, queso crema, zarzamoras e higos frescos.

Maridaje sugerido: Sambuca Nero — anís seco y un final limpio.

4. MOLTEN CHOCOLATE CAKE · \$225

Chocolate tibio, centro fundente, helado de vainilla, frutos rojos y romero.

Maridaje sugerido: Grand Marnier — naranja amarga, cacao y notas tostadas.

5. LEMON-RICOTTA CHEESECAKE · \$185

Ricotta y limón amarillo, lemon curd, queso de cabra y manzanilla, macadamia y almendras.

Maridaje sugerido: Americano — limpio y cítrico.

6. PAIN PERDU · \$215

Brioche al espresso y mantequilla, maple y cardamomo, pera horneada, higos, pistache y helado de vainilla.

Maridaje sugerido: Carajillo — espresso, vainilla y especias.

7. FLAN MEXICANO · \$135

Flan de queso y vainilla, caramelo y frutos rojos.

Maridaje sugerido: Xcaayú'si — agave y humo suave para cerrar.

