

1.- PAIN PERDU • \$215

Pan brioche embebido en espresso, dorado con mantequilla, servido con salsa de maple y cardamomo. Crumble de pistaches, pera horneada, higos y helado de vainilla.

Maridaje sugerido: Carajillo — Licor 43 y espresso: notas de vainilla y cítricos que levantan el brioche, y el café corta la cremosidad con un final cálido y especiado.

2.- MOLTEN CHOCOLATE CAKE • \$225

Bizcocho tibio de chocolate con centro suave, servido con helado de vainilla y frutos rojos en vinagreta de frambuesa y romero.

Maridaje sugerido: Grand Marnier - Naranja amarga y notas tostadas que abrazan el cacao y alargan el final.

3.- BERRY-BANANA CAKE • \$195

Bizcocho de banana y blueberries con queso crema, zarzamora e higos frescos.

Maridaje sugerido: Sambuca Nero - Anís seco para cortar la crema.

4.- LEMON-RICOTTA CHEESECAKE • \$175

Cheesecake de limón amarillo y requesón, acompañado de lemon curd y salsa de queso de cabra. Flores amarillas

Maridaje sugerido: Americano - Limpio y cítrico, sin competir.

5.- BUÑUELO DE GUAYABA • \$165

Buñuelos crujientes con azúcar avainillado y canela, acompañados de queso crema, blueberries y salsa de guayaba rosa.

Maridaje sugerido: Mezcal Amarás - Equilibra la guayaba y la canela.

6.- TEXTURAS DE PIÑA COLADA • \$155

Bizcocho de yogurt griego con nieve de piña, leche de coco y vinagreta de piña con hierbabuena.

Maridaje sugerido: Americano - Refresca y deja brillar la piña.

7.- FLAN MEXICANO • \$135

Flan de queso, leche condensada "Lechera" y vainilla; servido con caramelo y frutos rojos.

Maridaje sugerido: Xcaayú'si (Mezcal) - Corta el dulzor y lo vuelve más largo.



SOBREMESA

CARAJILLO

Carajillo • \$195 Espresso + Licor 43

MEZCAL (Espadín)

Xcaayu'si • \$160

Amarás • \$175

Montelobos Joven • \$185

TEQUILA

Patrón Reposado • \$195

Don Julio 70 • \$225

DULCES / CREMOSOS

Crema Irlandesa Baileys • \$120

Frangelico (Avellana) • \$130

Kahlúa • \$120

ANÍS

Chinchón (Dulce O Seco) • \$110

Sambuca Nero • \$130

PARA CERRAR

Licor 43 • \$145

Grand Marnier • \$195

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

Espresso • \$60

Americano • \$60

Capuccino • \$85

Café Con Leche • \$95

Espresso Doble • \$95

Americano Decaf • \$55

Capuccino Decaf • \$85

Chocolate Artesanal Mexicano • \$65

Infusiones • \$65

Yerbabuena • Lemongrass • Manzanilla