

POSTRES DESSERTS

PANACOTTA DE MATCHA

Helado de Menta, gel de cilantro y limón, mousse de miel y jengibre, coral de perejil

MATCHA PANNA COTTA

Mint ice cream, cilantro and lime gel, honey-ginger mousse, parsley coral

\$295

TARTA DE MELOCOTÓN Y ROMERO

Cremoso de vainilla, lavanda, puré de pomelo, helado de taro

PEACH AND ROSEMARY TART

Vanilla cream, lavender, grapefruit puree, taro ice cream

\$295

PALETA DE NUEZ Y CAMELO GLASEADA

Bizcocho de chocolate 70%, tierra de pinole, ganache de chocolate

GLAZED WALNUT-CARAMEL POPSICLE

70% chocolate sponge cake, pinole soil, chocolate ganache

\$295

CRÈME BRÛLÉE DE LA PASIÓN

Palanqueta, pepitas de calabaza, sorbete de yuzu, coulis de tamarindo y chipotle

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE

Palanqueta, pumpkin seeds, yuzu sorbet, tamarind and chipotle coulis

\$275

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Crema inglesa de guayaba, dulce de leche, helado de pinole, espuma de atole negro

CHOCOLATE FONDANT

Guava crème anglaise, dulce de leche, pinole ice cream, black atole foam

\$328

DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS

HOMEMADE ICE CREAM TASTING

\$260

*Precios en pesos mexicanos, incluyen iva. No incluye propina.
Prices in Mexican pesos, include taxes. Gratuities are appreciated.*

