

Postre Artesanal

TARTA MANGO FRESA \$ 110.00

Galleta de vainilla la, jalea de mango, jalea de fresa y crema de vainilla.

OPERA \$ 110.00

Mousse de chocolate con café, mantequilla la de café, bizcocho de almendras, jarabe de café. Gota de chocolate y teja de almendra.

CHEESECAKE \$ 110.00

MANGO/GUAYABA/MARACUYÁ

Mousse de queso crema, jalea de mango/guayaba, bizcocho guayaba y limón, bri lo de maracuyá.

GALLETAS DE VAINILLA \$ 110.00

CON CHISPAS DE CHOCOLATE Y GALLETA DE CHOCOLATE.

Ambas tienen polvo de almendra y son suaves, se pueden calentar.

TIRAMISÚ \$ 110.00

Queso mascarpone y jarabe de café.

CHOCOLATE Y WHISKY \$ 110.00

Bizcocho de chocolate con almendras, crema de chocolate con whisky y ganache de chocolate whisky.

TRES LECHE Y AMARETTO \$ 110.00

Bizcocho de vainilla la con jarabe 3 leches y amaretto, crema de vainilla.

PLÁTANO Y MOLE \$ 110.00

Galleta de chocolate, ganache de mole y crema de plátano.

TARTA VASCA \$ 110.00

CON JALEA DE TEMPORADA

Mix de queso crema, cabra y azul horneados. Jalea de guayaba con cilantro.

(VA CAMBIANDO SEGÚN LA TEMPORADA)

PANACOTTA Tipo gelatina, pero más suave sabor piña y jalea de piña.

HELADO \$ 150.00

Diferentes sabores. Consulta con tu mesero.

...chocolate



AZÚCAR • TRIGO
Alta repostería - panadería

¡Revolucionando
el paladar en México!



PARRILLA ARGENTINA

