

DULCE

Arroz con Leche

Crumble de panela, uchuva osmotizada, gelatina de uva pasa.
\$22.900

Merengón

Confitura de frutos amarillos, chantilly, mix de frutas.
\$22.900

Tiramisú de Galleta de Cuca

Galleta cuca, queso mascarpone, café infusionado con viche.
\$24.900

Bizcocho Borracho

Bizcocho embebido y flameado en ron, curd de limón, salsa toffee, maní dulce.
\$24.900

Volcán de Arequipe

Chantilly de mora, crocante de caramelo, feuilletine de vainilla.
\$24.900

Volcán de Chocolate

Mousse, ganache, salsa y feuilletine de chocolate, helado de vainilla
\$24.900

Genovesa Tres Leches

Bizcocho tres leches, virutas de chocolate, merengue italiano flameado, cereza marraschino.
\$22.900

Tartaleta de Coco & Arequipe

Rellena de arequipe, topping de coco, crema pastelera, helado de vainilla.
\$22.900

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla

Trilogía de chocolates, cubierta crujiente
\$22.900

Postre de Limón Mandarino

Crema de limón mandarino, bizcocho de vainilla, crumble de panela, virutas de chocolate blanco.
\$19.900

Postre de Milo

Cremoso de milo, bizcocho de vainilla y milo en polvo.
\$19.900

Torta de Zanahoria

Base de harina de almendras, harina de arroz, frostin de queso crema, curd de limón mandarino.
\$14.900

(Libre de Gluten)