

LAST BUT NOT *Least*

Postres DE JUANA



KEY LIME PIE DECONSTRUIDO

Deconstrucción de pie de limón, acompañado de gelato de mascarpone, curd de limon, merengue suizo y crumble de galleta. \$ 29.800

TARTELLETTA DI CREMINO DI PISTACCHIO

Tartelletta rellena de cremino de pistacchio y bourbon en reducción de uchuva, gulupa y merengue flameado. \$ 28.400

PEAR MELBA

Pera cocinada x 6 horas en almibar de vino tinto y oporto, con un insert de cremeux de almendras servido sobre tartaleta y gotas de merengue suizo. \$ 28.200

TRES LECHES & BAILEYS HOT CAKE

Pancakes de tres leches, baileys, dulce de leche y salsa de frutos silvestres. \$29.800

MILO HOT CAKE

Pancakes de cacao y milo con chocolate de pea tea y caramelo salado, frutos rojos, ganache de chocolate negro frutos silvestres y kinder bueno. \$ 34.800

FIT PUMPKIN HOT CAKE

Pancakes de ahuyama en harina de almendras y avena endulzados con stevia.

Toppings: yogurt griego, miel de ahuyama de la casa con arándanos y macadamias caramelizadas. \$34.800

TEXTURAS AMAZÓNICAS

Helado de açai cremoso, mousse de chocolate y maracuyá, tejas de mambe amazonico y crema de gulupa. \$24.600