

POSTRES

MIL LÁMINAS DE MANZANA 35
Con crumble de almendras y helado de vainilla.

TARTA DE QUESOS 36

CRÈME BRÛLÉE 36

MOUSSE DE LÚCUMA 34

SUSPIRO LIMEÑO 36

TARTITA DE MARACUYÁ 34

TRES LECHES 34

TIRAMISÚ 37

BROWNIE DE CHOCOLATE 35
Con helado.

TOSTADAS FRANCESAS DE PAN BRIOCHE 35
Con helado de canela y miel de maple.

HELADOS Y SHERBETS ARTESANALES 26 (2 BOLAS)
Helados de canela, vainilla y gianduia; sherbet de limón.



CAFÉ GOURMAND 35 *

El café de su elección con una variedad de mini-postres.

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ 12 * *Espresso / Americano*

CAFÉ CORTADO 13 *

ESPRESSO DOBLE 22 *

CAPPUCCINO 16 *

CAFÉ IRLANDÉS 26 *

TÉS O INFUSIONES

AFFOGATO 23 *

CHOCOLATE CALIENTE 19
*Con malvaviscos flameados
(Disponible en temporada)*

*ADICIONALES

DESCAFEINADO 3

JARRITA DE LECHE 3 / DE ALMENDRAS 6

DESSERTS

APPLE MILLE-FEUILLE 35
With almond crumble and vanilla ice cream.

BASQUE CHEESECAKE 36

CRÈME BRÛLÉE 36

LÚCUMA* MOUSSE 34
**A sweet and creamy Peruvian fruit.*

SUSPIRO LIMEÑO 36
*Traditional Peruvian dessert with a base of vainilla custard,
crowned with port meringue.*

PASSION FRUIT TARTLET 34

TRES LECHES 34
*Vainilla sponge cake soaked in a blend of three types of milk.
Topped with a soft Italian meringue.*

TIRAMISÚ 37

WARM CHOCOLATE BROWNIE 35
With ice cream.

BRIOCHE FRENCH TOAST 35
With syrup and cinnamon ice cream.

ARTISAN ICE CREAMS AND SHERBETS 26 (2 scoops)
Cinnamon, gianduia and vanilla ice creams. Lemon sherbet.



CAFÉ GOURMAND 35*
*The coffee of your choice with a
selection of mini desserts.*

HOT BEVERAGES

COFFEE 12* *Espresso / Regular*

LATTE 13*

DOUBLE ESPRESSO 22*

CAPPUCCINO 16*

IRISH COFFEE 26*

HERBAL TEAS 10

AFFOGATTO 23*

HOT CHOCOLATE 19
*With torched marshmallows
(Available in season)*

*ADDITIONAL

DECAFFEINATED 3

MILK 3 / ALMOND MILK 6