



POSTRES
DESSERTS

Pastel tropical de queso, salsa de fruta de la pasión \$95
Cheesecake, passion fruit sauce

Postre Sudafricano, pastel suave de azucar moreno, helado de dulce de leche \$95
South African Dessert, brown sugar cake with dulce de leche ice cream

Creme brulee de vainilla, frutos silvestres, sorbet de mango \$95
Vanilla creme brulee, wild berries, mango sorbet

Ganache de chocolate oscuro, praline de pimienta negra y sal de San Felipe \$95
Dark Chocolate Ganache, black pepper and San Felipe Salt praline

Pay de limón servido helado con merengue italiano \$104
Lemon pie served frozen with Italian merengue

Pay de queso y calabaza, helado de nuez \$95
Cheese and pumpkin pie, pecan ice cream

Chilaquiles de dos chocolates \$120
Two chocolates chilaquiles

Pastel de chocolate lava, helado de vainilla \$120
Chocolate lava cake, vanilla ice cream

Tiempo de preparación 15 min / Preparation time 15 min

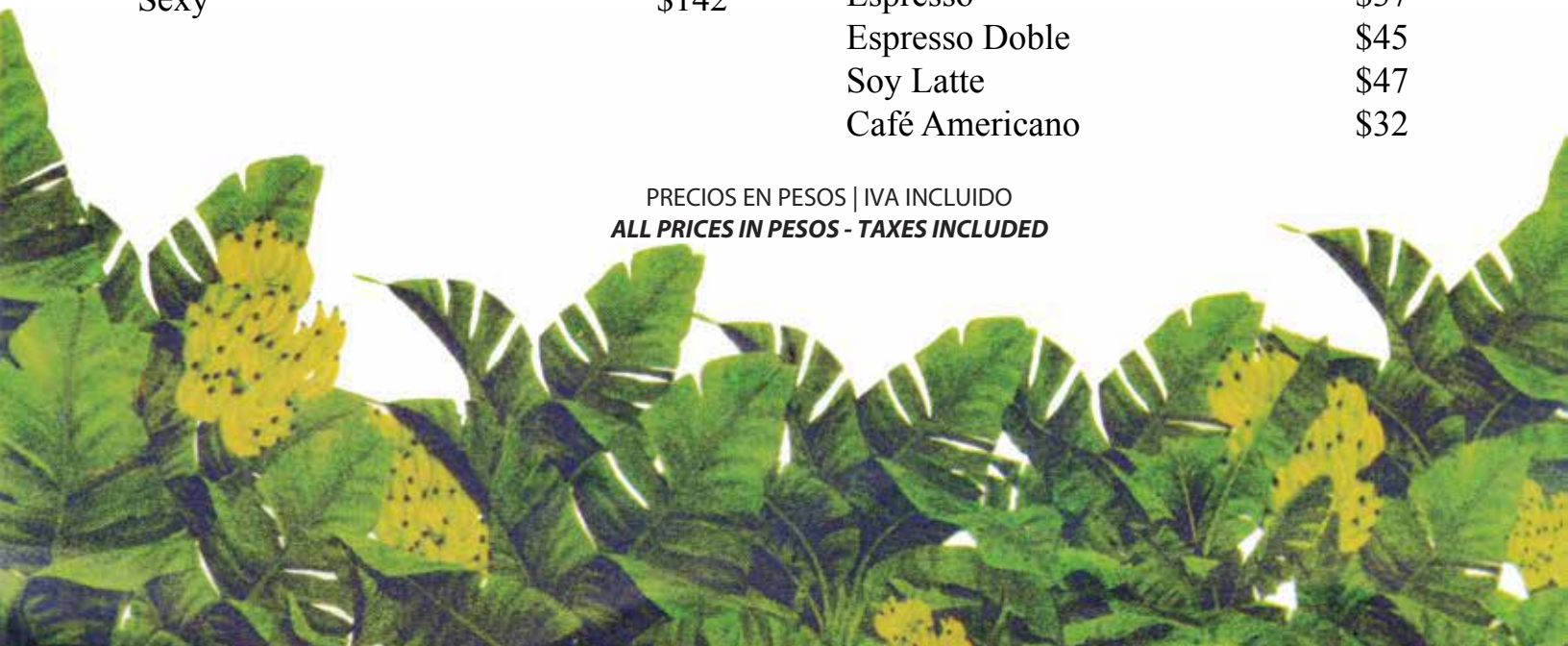
Cafés Flameados
Mexican Flaming Coffee

Mexicano	\$140
Español	\$145
Irlandés	\$140
Sexy	\$142

Cafés
Coffees

Capuccino	\$35
Latte	\$37
Mocha	\$37
Espresso	\$37
Espresso Doble	\$45
Soy Latte	\$47
Café Americano	\$32

PRECIOS EN PESOS | IVA INCLUIDO
ALL PRICES IN PESOS - TAXES INCLUDED



Digestivos
Digestifs

Grappa Piave	\$170
Chambord	\$175
Amaretto di Saronno	\$120
Baileys	\$120
Calvados	\$130
Chinchón	\$80
Dobel	\$90
Drambuie	\$120
Frangelico	\$140
Chartreuse Verde	\$150
Cointreau	\$90
Galliano	\$110
Grand Marnier	\$170
Kalhua	\$80
Licor 43	\$140
Sambuca	\$135
Sambuca Negro	\$135
Strega	\$135

Vino de Postre
Dessert Wine

Late Harvest	\$135
--------------	-------

Cognacs
Cognacs

Hennessy V.S.O.P.	\$210
Hennessy X.O.	\$494
Remy Martin V.S.O.P.	\$210
Remy Martin X.O.	\$494
Courvousier V.S.O.P.	\$210
Martell V.S.O.P.	\$210

Tequilas Premium
Premium Tequilas

Don Julio Real	\$565
Don Julio 1942	\$310
Selección Suprema	\$480
Reserva de la Familia	\$420
Tequila Joven Casa Dragones	\$675
Gran Patron Platinum	\$810
Patron Citronge	\$210
Patron XO Cafe	\$210
Gran Patron Burdeos	\$1,300
Clase Azul Reposado	\$310
7 Leguas Antaño Extra Añejo	\$500
Tesoro de Don Felipe Paradiso	\$345
Sauza XA Extra Añejo	\$546

Cocteles Digestivos
After Dinner Drinks

Martini Lapalhua	\$115
Martini Chocolate	\$115
Vainilla Tropical	\$115

Brandys
Brandys

Cardenal Mendoza	\$147
Torres 20	\$145
Gran Duque D'Alba	\$164

Oportos
Ports

Ramos Pinto Tawny	\$105
Taylor 10	\$170
Taylor 20	\$315

