

POSTRES / DESSERTS

ANDANZA

PASTEL DE CHOCOLATE 160
Bizcocho de chocolate , ganache de chocolate amargo, corteza de chocolate, frutos rojos, helado de espresso

• PIÑA ASADA 120
Cocida con aceite de limón y miel de agave, lascas de zanahoria baby y betabel, zanahoria cocida en jarabe de tomillo, pepita caramelizada, sorbete de guayaba y toronja

PASTEL DE TRES LECHEES Y MEZCAL 130
Bizcocho de vainilla hidratado con leches y mezcal, crema de vainilla, helado fresco, merengue deshidratado

MANZANA Y MIEL 130
Manzana y nuez cocidas en vinagre balsámico de pera y canela, crema de miel de mezquite, helado de cardamomo, manzana fresca y crumble de pimienta

HELADOS Y SORBETES 100
Vainilla, chocolate, espresso, cardamomo
Guayaba con toronja, limón, fresa, mango

CHOCOLATE CAKE 160
Chocolate sponge cake, bitter chocolate ganache, chocolate crust, red berries, espresso ice cream

• ROASTED PINEAPPLE 120
Cooked with lemon oil and agave nectar, baby carrot and beet slices, carrot cooked in thyme syrup, caramelized pepita, guava and grapefruit sorbet

THREE MILK AND MEZCAL CAKE 130
Hydrated vanilla sponge cake with milks and mezcal, vanilla cream, fresh figs, dehydrated meringue

APPLE AND HONEY 130
Apple and walnut cooked in pear and cinnamon balsamic vinegar, mesquite honey cream, cardamom ice cream, fresh apple and pepper crumble

ICE CREAMS AND SORBETS 100
Vainilla, chocolate, espresso, cardamom
Guava with grapefruit, lime, strawberry, mango

• VEGANO / VEGAN

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Precios en MXN e incluyen el 16% de IVA. El 10% de servicio no está incluido. / Some of our foods contain allergens. Please contact us for more information and let us know if you have any allergies or special dietary requirements. All prices are quoted in MXN and are inclusive of 16% tax. 10% service charge is not included.