

# POSTRES

Pavlova, mascarpone, frutos rojos,  
balsámico, cidra amazónica <sup>(3,7,12)</sup>  
49

Helado de vainilla, chips de papas,  
mentequilla y miel <sup>(6,7)</sup>  
36

Baked Alaska, lúcuma,  
chocolate 70%, brownie <sup>(1,3,6,7)</sup>  
42

Piña al jospes, panna cotta, sopa  
de lulo, hierba luisa <sup>(7)</sup>  
36

Ponderación, chirimoya alegre,  
helado de manjar <sup>(1,3,7,8)</sup>  
36

# CAFÉS

14

Proveniente de la región  
de Cusco - Perú, producidos  
en plantaciones de 2100 msnm,  
4 hectáreas trabajadas por  
Richard Montes y su esposa  
Verónica Luque productores  
artesanales.

# VINOS DE POSTRE

BODEGA MURGA "QUEBRANTA"

Valle de Pisco

Perú

45

HUAMANI MISTELA

Quebranta

Perú

45

TACAMA "ALBILLA D'ICA" 2023

Quebranta

Perú

36

# TÉ

12

Tés e infusiones orgánicos de  
alta calidad provenientes valle  
andino del AYNIN a una altitud  
de 2,600 msnm.

Cultivadas a mano con  
instrumentos de labranza  
ancestral

# CÓCTELES

AFFOGATO

Ron cartavio solera, helado  
de vainilla, shot de expreso.

45

CARAJILLO

licor 43, brandy bardinet,  
shot de expreso.

45

Precios expresados en soles, incluyen 18 % de IGV y 10 % de servicios

## PARA SU INFORMACIÓN

Alguno de los platos y bebidas podrían contener uno de los 14  
alérgenos diseñadas por las regulaciones europeas No. 1169/2011:

- (1) Cereales conteniendo gluten
- (2) Crustáceo
- (3) Huevo
- (4) Pescado
- (5) Menú

- (6) Soya
- (7) Leche
- (8) Nueces
- (9) Apio
- (10) Mostaza

- (11) Ajonjolí
- (12) Dióxido de azufre y sulfitos
- (13) Altramuces
- (14) Mariscos
- (V) Vegetariano
- (VG) Vegano