

## POSTRES

Carlota de limón amarillo	\$ 95
Crème brûlée de calabazas en tacha	\$ 125
Mousse de cacao, dátil y aguacate	\$ 115
Flan de elote con nuez garapiñada <i>Con miel de piloncillo</i>	\$ 115
Pastel de requesón <i>Con salsa de frutos rojos</i>	\$ 85
Pastel de Chocolate Oscuro	\$ 125
Sorbete (preguntar sabor del día)	\$ 95
Helado de chocolate Oaxaca	\$ 110

## CAFÉ Y TÉ

<b>Tés Tianté</b> <i>Sencha, Verde Marrioquí, Luna Verde, English Breakfast, Chai Negro, Negro Tropical, Chai Herbal, Tisana de Moras, Blanco Guayaba</i>	\$ 65
<b>Café</b> <i>Espresso, americano, europeo, europeo Intenso</i>	\$ 60
<i>Espresso doble</i>	\$ 85
Cappuccino o Latte <i>con leche de su elección</i>	\$ 70
Café Irlandés <i>Whisky Jameson</i>	\$ 169
Carajillo <i>Café espresso + Licor 43</i>	\$ 175
Golden Milk <i>Ayurvédica a base de Cúrcuma con Leche de su elección</i>	\$ 60
Té matcha con leche <i>Leches: Entera, Deslactosada, Light, Almendra y Coco</i>	\$ 90

## LICORES

Amaretto Disaronno	\$171
Chartreuse Verde	\$292
Chartreuse Amarillo	\$234
Baileys	\$114
Licor 43	\$152
Frangelico	\$141
Pacharán Basarana	\$ 130
Sambuca Black	\$ 128
Sambuca Blanco	\$ 124
Strega	\$ 176
Rompopo Santa Clara	\$ 34
Anís Chinchón Dulce	\$ 90
Anís Chinchón Seco	\$ 90
Anís del Mono Seco	\$ 84
Anis Las Cadenas	\$ 96
Brandy Fundador	\$124
Brandy Magno Osborne	\$145
Brandy Torres 10	\$160
Brandy Terry Centenario	\$132
Brandy Cardenal de Mendoza	\$299
Brandy Carlos I	\$226
Cognac Hennessy VSOP	\$278
Cognac Martell VSOP	\$225
Cognac Courvoisier VSOP	\$248
Cognac Remy Martin VSOP	\$246



¿Ya conoces  
nuestro Hotel?

Pide que te muestren  
una habitación hoy!

Organiza tu evento  
con nosotros