

POSTRES

Panna Cotta de Zarcamora del Chico	\$ 100
Crème Brûlée de calabazas en tacha	\$ 125
Dulce de zapote	\$ 85
Flan de elote con nuez garapiñada	\$ 115
<i>Con Miel de Piloncillo</i>	
Arroz con Leche y tropezos de Ajonjolí	\$ 85
<i>Servido con pasitas y canela</i>	
Pastel de Chocolate Oscuro	\$ 125
Tartita de Manzanas Criollas	\$ 125
+ Con bola de Helado de Vainilla	+\$70
Sorbete de Mango (2 Bolas)	\$ 95
Helado de chocolate oaxaca (2 Bolas)	\$ 110

TÉ Y CAFÉ

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

LICORES

Amaretto Disaronno	\$171
Chartreuse Verde	\$292
Chartreuse Amarillo	\$234
Baileys	\$114
Licor 43	\$152
Frangelico	\$141
Grand Marnier	\$ 181
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	\$226
Cognac Hennessy VSOP	\$278
Cognac Martell VSOP	\$225
Cognac Courvoisier VSOP	\$248
Cognac Remy Martin VSOP	\$246



AntoStimo

TAROT

Lectura aquí en la mesa,
o en Salón Félix