

POSTRES

Carlota de Limón amarillo	\$ 95
Crème Brûlée de Guayaba	\$ 125
Tembleque de Coco	\$ 95
Flan de elote	\$ 115
<i>Nuez garapiñada y salsa de caramelo</i>	
Pay de Queso de Cabra y Maracuyá	\$ 125
<i>Servido con pasitas y canela</i>	
Pastel de Chocolate	\$ 125
Sorbete del día	\$ 95
Helado de la casa	\$ 110
<i>Sabores: Vainilla, Chocolate, Café o Dulce de Leche</i>	

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
Pacharán Basarana	\$ 130
Sambuca Black	\$ 128
Sambuca Blanco	\$ 124
Strega	\$ 176
Rompepe 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