



# POSTRES DESSERTS

**Flan de Naranja Hecho en Casa** (200gr.)

**Homemade Flan \$ 150**

*Homemade orange scented flan*

**Plátano Caramelo 1 pieza**

**Sauteéd Banana \$ 185**

*Pistache, salsa de caramelo  
y helado de vainilla hecho en casa  
Sauteéd banana with caramel sauce,  
pistachios and homemade vanilla ice cream*

**Profiteroles de Chocolate**

**Chocolate Profiterols**

**\$ 165 1 pieza / \$ 240 2 piezas**

*Rellenos con helado hecho en casa de vainilla  
Puff pastry stuffed with vanilla ice cream  
in homemade bitter sweet chocolate sauce*

**Crema Catalana con frambuesas** (220gr.)

**Creme Bruleé with raspberries \$ 175**

**Bola de Helado hecho en casa**

**Scoop of Ice Cream \$ 85**

**Trio de Helados hechos en Casa** (220gr.) **\$ 180**

**Trio of Homemade Ice Cream**

**+ Salsa de chocolate o caramelo (2oz) \$ 50**  
*+with chocolate or caramel sauce(2oz)*

**Pastel de Chocolate** (220gr.)

**Chocolate Cake \$ 275**

*Hecho al momento con chocolate semi amargo, servido  
con una bola de helado de vainilla hecho en casa (15min.)  
Chocolate cake "made to order" (15min.)  
with chocolate liquid center, served with raspberry sauce  
and one homemade vanilla ice cream scoop*

**Combo de Cumpleaños** (515gr.) (2-3 personas)

**Birthday Combo (2-3 people) \$ 350**

*Pastel de chocolate con flan decorado incluye vela  
Volcano Chocolate cake served with homemade  
orange flavor flan; birthday candle included*



## TÉ · TEA

200ml- \$50

Manzanilla, verde, negro, manzana canela,  
yerbabuena, jamaica y frutos rojos  
*Chamomile, black, peppermint, hibiscus,  
green, red berries & apple cinnamon*

## CAFÉ CON LICORES LIQUEUR COFFEES

150ml / (licor/liquor 45ml) - \$150

Mexicano · tequila & kahlúa

Español · brandy & kahlúa

Irlandes / Irish · Irish whisky

Bailey-s · bailey's cream

Café dos nueces · frangelico & amaretto

Café Juan Carlos · anis & brandy

Café Valencia · orange liquor & bailey's

## CAFÉS · COFFEES

Café americano (200ml) \$75

Espresso (60ml) \$75

Espresso cortado (60ml) \$75

Doble espresso (100ml) \$85

Capuccino (150ml) \$85

Café late (200ml) \$85

## CREMAS Y DIGESTIVOS CREAMS AND DIGESTIVES

2 oz / 59ml

Amareto \$180

Cinzano \$120

Chinchon Seco \$120

Chinchon Dulce \$120

Midori \$150

Licor de Menta \$130

Licor De Damiana \$130

Bailey's \$130

Campari \$140

Sambuca Blanco \$130

Cointreau \$180

Frangelico \$140

Jagermeister \$140

Sambuca Negro \$120

Pernod \$130

Cassis \$160

Galiano \$160

Kahlua \$130

Licor 43 \$180

Grand Marnier \$190

Grappa \$160

Oporto Ferreira \$150

Pacharan \$120

Drambuie \$180

Strega \$180

Chartreuse Amarillo \$260

Chartreuse Verde \$280

Limoncello \$160

