

- \$12.900 — *uno.* **CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS**
Con helado de vainilla, texturas de oreo
— merengue de pimienta rosada.
- \$20.800 — *Maridaje:* Santa Faustina, Torrontes,
Tocay Dulce Natural.
- \$12.900 — *dos.* **MOUSSE DE QUESO Y MANGO**
Queso mascarpone, biscotti de mango,
limón, gel de maracuyá y helado
fundido de queso.
- \$19.800 — *Maridaje:* Jack Daniels “Honey” A
La Roca.
- \$12.900 — *tres.* **TARTELETA DE PISTACHO Y
FRUTOS ROJOS**
Pistacho y praliné de avellanas, frosting
de banano, frutas comprimidas en
oportu y esponja de frutos rojos.
- \$24.800 — *Maridaje:* Chaptier Muscat De
Beaumes De Venise.
- \$12.900 — *cuatro.* **TORTA CON CENTRO LÍQUIDO**
Chocolate al 60%, gel de oliva y helado
de guanábana.
- \$28.800 — *Maridaje:* Jerez Apostoles, Palo
Cortado 30 Años.
- \$12.900 — *cinco.* **ENTREMET**
Crema quemada de jengibre, mousse de
chocolate, espuma de gin tonic y
granita de cacao.
- \$19.900 — *Maridaje:* Oporto Taylors
Selección.
- \$12.900 — *seis.* **DEGUSTACIÓN DE HELADOS**
Cuatro sabores de helado:
— Guanabana — Hierbabuena
— Maracuyá — Jengibre
— Chocolate al 62%
— Queso — Bocadillo

- \$12.900 — *one.* **RED FRUIT CRUMBLE**
With vanilla ice cream, chocolate soil
— red pepper merengue.
- \$20.800 ——— *Pairing with:* Santa Faustina,
Torrntes, Tocay Dulce Natural.
- \$12.900 — *two.* **MOUSSE DE QUESO Y MANGO**
Mascarpone mousse with mango
biscotti, passion fruit gel, melted
cheese ice cream.
- \$19.800 ——— *Pairing with:* Jack Daniels “Honey”
A La Roca.
- \$12.900 — *three.* **PISTACHIO AND MIXED FRUIT TARTLET**
Banana frosting, fruit in port wine.
Microwave sponge.
- \$24.800 ——— *Pairing with:* Chaputier Muscat
De Beaumes De Venise.
- \$12.900 — *four.* **WARM CHOCOLATE TORTE**
60% chocolate, olive oil gel and
guanabana.
- \$28.800 ——— *Pairing with:* Jerez Apostoles, Palo
Cortado 30 Años.
- \$12.900 — *five.* **ENTREMET**
Mini mousse of chocolate with a
ginger cream center, gintonic foam and
a coffe granite.
- \$19.900 ——— *Pairing with:* Oporto Taylors
Selección.
- \$12.900 — *six.* **HOUSE MADE ICE CREAMS**
— Guanabana-Mint
— Passion fruit-Ginger
— Chocolate 62%
— Cheese-Guayaba