

(seis)

POSTRES

\$13.900 —

uno. CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS
Con helado de vainilla, texturas de chocolate — merengue de pimienta rosada.

dos. MOUSSE DE QUESO Y MANGO
Queso mascarpone, biscotti de mango, limón, gel de maracuyá y helado fundido de queso.

tres. TARTAleta DE PISTACHO Y FRUTOS ROJOS
Pistacho y praliné de avellanas, frutas comprimidas en oporto y esponja de frutos rojos.

cuatro. TEXTURAS DE CAFÉ Y CACAO
Biscocho de café, bananos con cacao, espuma de frapuccino, helado de chocolate.

cinco. CHURROS Y AREQUIPE
Churros fritos, con crema fundida de arequipe y ganache de chocolate con helado de vainilla.

seis. MOLE DE CHOCOLATE Y GULUPA
Mole de cacao, bizcochuelo de café, mucílago de copoazú y sorbete de gulupa.

VINOS PARA POSTRES

- t.* 24.900 — Pedro Ximénez Fernando de Castilla 750ml
- t.* 16.900 — Morande Late Harvest 500ml
- t.* 11.000 — Amontillado Elegante 750ml
- t.* 25.900 — Santa Faustina Tardio Noble (Botrytis) 500ml
- t.* 22.000 — Oporto Tawny Dee Niepoort 375ml
- t.* 29.000 — Oporto Grahams 10 Years Old 750ml