





## MOUSSE DE FRESA

Gel de Fresa, Sorbete de Fresa, Tierra de Fresa, Cristal de Fresa, Fresa Fresca

Strawberry Mousse, Strawberry Gel, Strawberry Sorbet, Strawberry Soil, Strawberry Crystal, Fresh Strawberry

**VG GF** \$4,800 i.i.



## CRÊPES SUZETTE

Salsa de Naranja, Grand Manier

Orange and Grand Manier Sauce

**VG** \$4,800 i.i.



## CRÈME BRÛLÉE DE VANILLA ORGÁNICA

Organic Vanilla Crème Brûlée

**VG GF** \$4,800 i.i.



## PROFITEROLES

Helado Casero de Vainilla, Salsa Tibia de Chocolate

Choux Pastry, Homemade Vanilla Ice Cream, Warm Chocolate Sauce

**VG** \$4,800 i.i.



## FINANCIER DE CHOCOLATE

Pastel de Almendra, Cremoso de Chocolate, Tierra de Chocolate, Helado de Avellana

Almond Pie, Creamy Chocolate, Chocolate Soil, Hazelnut Ice Cream

**VG** \$5,100 i.i.



## TARTE AU CITRON

Cremoso de Limón, Crema Inglesa de Limón, Crumble de Caramelo

Creamy Lemon, Lemon Curd, Caramel Crumble

**VG** \$4,800 i.i.



## TARTA TATIN DE MANZANA

Helado Casero de Vainilla, Crema Batida

Classic French Apple Tart, Homemade Vanilla Ice Cream, Chantilly Cream

**VG** \$4,800 i.i.



## TARTA DE QUESO AZUL

Crumble de Caramelo, Salsa de Arándanos Rojos

Blue Cheese Tart, Caramel Crumble, Cranberry Sauce

**VG** \$5,100 i.i.



## MILHOJAS DE CHOCOLATE

Crema Pastelera de Chocolate, Praliné de Pistacho, Gel de Frambuesa, Fresa Fresca

Chocolate Mille Feuille, Chocolate Custard Cream, Pistachio Praliné, Raspberry Gel, Fresh Strawberry

**VG** \$5,100 i.i.

**Pregunte por nuestro postre especial del mes**

**VG** Vegetariano | **GF** Libre de Gluten