

postres

desserts

PANNA COTTA DE PITAHAYA DRAGON FRUIT PANNA COTTA

PANNA COTTA CREMOSA DE PITAHAYA Y MARACUYÁ SERVIDA CON MIGAS DE ALMENDRA TOSTADA. ACOMPAÑADO CON UN GEL DE MARACUYÁ Y HOJUELA DE QUINOA.

CREAMY DRAGON AND PASSION FRUIT PANNACOTTA, TOPPED WITH TOASTED ALMOND CRUMBLE. SERVED WITH A PASSION FRUIT GEL AND QUINOA FLAKE.

\$8.00

AYOTE EN MIEL HONEY PUMPKIN

MIEL DE AYOTE EN COCCIÓN LENTA SAZONADO CON TAPA DE DULCE, RON OSCURO, CANELA Y NUEZ MOSCADA. SERVIDA CON HELADO CASERO DE AYOTE, RON CON NARANJA, CARDAMOMO Y CRUJIENTE DE GALLETA DE VAINILLA.

SLOW COOKED PUMPKIN IN SUGAR SEASONED WITH DARK RUM, CINNAMON AND NUTMEG. SERVED WITH HOMEMADE PUMPKIN ICE CREAM, RUM WITH ORANGE, CARDAMOM AND VANILLA COOKIE CRUMBLE.

\$8.00

BAKED ALASKA

QUEQUE ESPONJOSO CON HELADO Y MERENGUE, FLAMBEADO EN LA MESA CON LICOR DE SAMBUCA.

SPONGY CAKE WITH ICE CREAM AND MERINGUE, FLAMBÉED AT THE TABLE WITH SAMBUCA LIQUEUR.

\$8.00

LAVA FLOW

COULANT DE CHOCOLATE, PREPARADO EN EL MOMENTO.

CHOCOLATE LAVA CAKE.

\$8.00

CHEESECAKE DE MARACUYÁ PASSION FRUIT CHEESECAKE

ELABORADO CON QUESO CREMA, MARACUYÁ NATURAL DE LA FINCA Y UNA JALEA DE LA CASA CON SEMILLAS CRUJIENTES DE MARACUYÁ.

MADE WITH CREAM CHEESE, NATURAL PASSION FRUIT FROM THE FARM AND A HOUSE JELLY WITH CRUNCHY PASSION FRUIT SEEDS.

\$8.00

