



DESSERTS

PASSION FRUIT MOUSSE _____ \$9

Based on natural passion fruit pulp and delicate textures of its own fruit.

BROWNIE _____ \$10

Chocolate textures, vanilla ice cream, caramelized macadamia nuts.

"TRES LECHES" _____ \$10

Coconut milk-moist cake, tropical fruits and white chocolate mousse.

COCONUT AND LEMON FLAN _____ \$9

Coconut flan , lemon jelly and homemade coconut cookie.

CHOCOLATE CAKE _____ \$10

Organic chocolate base, accompanied by white chocolate mousse and vanilla ice cream.

BAVAROIS _____ \$8

Prepared with plums and accompanied by an english cream.

BAKED BANANA _____ \$8

Slow cooked, served with a Maple nut sauce and vanilla ice cream.



POSTRES

MOUSSE DE MARACUYÁ _____ \$9

A base de pulpa natural de maracuyá y diferentes texturas de la fruta.

BROWNIE _____ \$10

Texturas de chocolate, macadamias caramelizadas y helado de vainilla.

TRES LECHES _____ \$10

Queque humedecido en leche de coco, mousse de chocolate blanco y frutas tropicales.

FLAN DE COCO Y LIMÓN _____ \$9

Flan de coco sobre una base de caramelo y gotas de gelatina de limón y galleta de coco.

TORTA DE CHOCOLATE _____ \$10

A base de chocolate orgánico, acompañado de mousse de chocolate blanco y helado de vainilla.

BAVAROIS _____ \$8

Preparado con ciruelas y acompañado de una crema inglesa.

BANANO AL HORNO _____ \$8

Cocinado muy lentamente, servido con una salsa de Maple con nueces y helado de vainilla.