

# Menú de POSTRES



Los precios incluyen el 13% de IVA  
y 10% de impuesto de servicio

## POSTRES

**MOUSSE  
DE MARACUYÁ**  \_\_\_\_\_ ₡ 6.000  
Texturas de maracuyá y crujiente  
de vainilla.

**QUEQUE FRÍO  
DE CHOCOLATE**   \_\_\_\_\_ ₡ 6.000  
Torta tradicional y helado de  
chocolate servido con frutos rojos.

**TRES LECHES**   \_\_\_\_\_ ₡ 6.000  
Queque humedecido en leche de  
coco, mousse de chocolate blanco  
con albahaca y texturas de piña.

**FLAN  
DE COCO**   \_\_\_\_\_ ₡ 6.000  
Con caramelo, gel de hierbabuena  
con limón y crujiente de coco.

## HELADOS

**COCADA**  \_\_\_\_\_ ₡ 5.000  
Coco natural lentamente cocido con  
tapa de dulce y jengibre. Una versión  
en helado de la tradicional cocada  
caribeña costarricense.  
*\*Opción a base de plantas.*

**PONCHE DE ÑAME**  \_\_\_\_\_ ₡ 5.000  
Inspirado en una receta tradicional  
caribeña de Costa Rica que consiste  
en una bebida elaborada con leche,  
ñame, canela, clavo de olor y ron.

**GUANÁBANA**  \_\_\_\_\_ ₡ 5.000  
Preparado con guanábana fresca local.  
*\*Opción a base de plantas.*

**CHOCOLATE PICANTE**  \_\_\_\_\_ ₡ 5.000  
Chocolate orgánico y aromatizado en  
una infusión con chile panameño.  
*\*Opción a base de plantas.*

**BANANO**  \_\_\_\_\_ ₡ 5.000  
Saborizado con banano y flambeado.  
Preparado con tapa dulce y ron.

**COCOMANÍ**   \_\_\_\_\_ ₡ 5.000  
Preparada a partir de una receta  
casera costarricense con coco natural  
y maní granulado.

**VAINILLA**  \_\_\_\_\_ ₡ 5.000  
Made with natural vanilla from the Osa  
Peninsula.  
*\*Opción a base de plantas.*

**COCO, JENGIBRE  
Y ZACATE DE LIMÓN**  \_\_\_\_\_ ₡ 5.000  
Delicioso helado de coco infusionado  
con una reducción de té de zacate de  
limón y jengibre. Endulzado con tapa  
de dulce.

**SORBETES DE SABORES  
DE TEMPORADA** \_\_\_\_\_ ₡ 3.000  
Consulta las opciones disponibles.

*¡Las bases de los crujientes para helados y sorbetes pueden contener gluten y semillas!*



GLUTEN



LÁCTEOS



SEMILLAS



A BASE DE PLANTAS