



❖ POSTRES ❖

Barrita de chocolate y copos de maíz, crema batida, inglesa de jengibre, naranja y cacao nibs \$ 250



Melón blanco especiado, yogurt casero, granada, crocante de chocolate blanco y pistacchios \$ 250



Eclair con crema de lima, arándanos y almendras tostadas \$ 240



Duraznos asados, mascarpone casero, migas de leche y sésamo negro \$240



Brioche tibio con frutas rojas, helado de sambayon y avellanas en caramelo \$250



Plato de frutas frescas, helado de lemongrass y almíbar de maracuyá \$240



Afogatto Jacinto: Helado de dulce de leche y bourbon, expresso, nueces y sal marina \$260