

Postres ~



Desserts ~



Digestivos *🌀* A Sip of Sweetness (2 onz)

Limoncello <i>de cáscara de limón</i>	<i>lemon peel</i>	€1200
Amaretto Bols <i>a almendras</i>	<i>almond flavor</i>	€1200
Bailey's Irish Cream <i>a vainilla y cacao, cremoso</i>	<i>creamy vanilla and cacao flavor</i>	€2500
Amarula de Sudáfrica <i>a la fruta marula</i>	<i>South African marula fruit liqueur</i>	€2500
Frangelico <i>a avellana</i>	<i>hazelnut flavor</i>	€3800
Grand Marnier <i>a naranja con cognac</i>	<i>orange peel with cognac flavor</i>	€3800
Romana Sambuca <i>a anís</i>	<i>anise flavor</i>	€3300

Vinos de Postre *🌀* Dessert Wines (3 onz)

Sichel Sauterne	<i>botella de 500 ml</i>	€45000
Late Harvest, Concha y Toro	<i>copa glass</i>	€2400
	<i>½ botella half bottle</i>	€12000
Jeréz Dulce Solera	<i>copa glass</i>	€2700
Ferreira Oporto Tawny	<i>copa glass</i>	€2200

Brandy *🌀*

Cognac Courvousier V.S.O.P.	€6500
Cognac Bisquit Classique	€3800
F. Meyer Poire Williams Grand Classique	€3650
<i>Eau de Vie de Pera</i>	
Brandy Valdespino	€1700



Postres *🌀* Libres de gluten *🚫* Vegano *✓*

Sorbets Livianos <i>🚫</i> <i>✓</i>	€2000
• Zacate de Limón y Hierba Buena • Maracuyá • Naranja con Albahaca • Papaya Colada • Mora con Anís	
Mixto de Sorbets <i>🚫</i> <i>✓</i>	€2700
Queque ¡Gong! NUEVO	€3000
<i>Wow! a despertar con café y chocolate</i>	
Tarta Cremosa de Maracuyá	€2500
Cheesecake de Limón <i>sobre salsa de mora</i>	€2500
Tres Leches	€2400
Tempura de Banano	€2500
<i>frito con helado de vainilla o de coco</i>	
Mousse de Maracuyá "Lite" NUEVO <i>🚫</i>	€2500
<i>hecha con Splenda y lácteos "lite"</i>	
Mousse de Chocolate con licor de café <i>🚫</i>	€2800
Khao Neao <i>🚫</i> <i>✓</i>	€2500
<i>arroz glutinoso con mango en leche de coco con semilla de ajonjolí</i>	
Kheer <i>🚫</i>	€2800
<i>arroz con leche del norte de la India, con pasas, almendras, semillas de marañón, y especias</i>	
Higos en Almíbar <i>de jengibre</i> <i>🚫</i> <i>✓</i> <i>(*sin natilla)</i>	€2400
Lychees sobre Hielo <i>🚫</i> <i>✓</i>	€2400
Flan de Coco <i>🚫</i>	€2400
Helados <i>Coco Chocolate Vainilla</i> <i>🚫</i> <i>(*sin barquillos)</i>	€2200
<i>con barquillos</i> <i>escoja su topping de sirope de chocolate, salsa de mora o café rica</i>	

Desserts *🌀* *🚫* Gluten free *✓* Vegan

Light Sorbets <i>🚫</i> <i>✓</i>	€2000
• Lemon Grass with Mint • Passion Fruit • Orange with Basil • Papaya Colada • Blackberry with Anis	
Sorbet Sampler <i>🚫</i> <i>✓</i>	€2700
Gong! Cake NUEVO	€3000
<i>Wow! a pick-me-up with coffee and chocolate</i>	
Passion Fruit Cream Tart	€2500
Lemon Cheesecake <i>with blackberry sauce</i>	€2500
Tres Leches <i>sponge cake soaked in three milks</i>	€2400
Fried Banana Tempura	€2500
<i>with vanilla or coconut ice cream</i>	
Sugar-free Passion Fruit Mousse NUEVO <i>🚫</i>	€2500
<i>Made with Splenda and light dairy</i>	
Chocolate Mousse with coffee liqueur <i>🚫</i>	€2800
Khao Neao <i>🚫</i> <i>✓</i>	€2500
<i>sticky rice with mango in coconut milk with sesame seeds</i>	
Kheer <i>🚫</i>	€2800
<i>sweet rice from the north of India, with raisins, almonds, cashews, and spices</i>	
Ginger Figs <i>🚫</i> <i>✓</i> <i>(*without sour cream)</i>	€2400
Lychees on Ice <i>🚫</i> <i>✓</i>	€2400
Coconut Custard <i>🚫</i>	€2400
Ice Cream <i>Coconut Chocolate Vanilla</i> <i>🚫</i> <i>(*w/o wafers)</i>	€2200
<i>with cookie wafers; choose your topping of chocolate syrup, blackberry sauce or coffee liqueur</i>	

Precios incluyen el 13% de impuestos y el 10% de servicio

Prices include the 13% tax and 10% service tip

Cafés

Chorreado Tueste Oscuro Britt €850

Servidos en Prensa Francesa €1250

Orgánico

Tarrazú de Altura

Descafeinado

espresso €1000 cappuccino €1250

Tés

En Bolsitas Negro Manzanilla Menta €850

Tés de Hojas Seltas €1250

Hierba Buena

Frutas Secas

Jasmín

Verde Japonés Sencha

Lychee

Lapsang Souchou (té negro ahumado)

Té Masala Chai frío o caliente €1450

Té de la India, preparado con jengibre, canela, cardamomo, leche y tapa dulce

Coffees

Drip Coffee Dark Roast Britt €850

Specialty coffees in French Press €1250

Organic

Tarrazú grown in high Altitude

Decaffeinated

espresso €1000 cappuccino €1250

Teas

Bag Teas Black Chamomile Mint €850

Specialty Loose Teas €1250

Mint

Dried Fruits

Jasmine

Japanese Green Sencha

Lychee

Lapsang Souchou (smoked black tea)

Masala Chai Tea cold or hot €1450

Indian tea prepared with ginger, cardamon, cinnamon, milk and sugar cane

*Precios incluyen el 13% de impuestos y el 10% de servicio
Prices include the 13% tax and 10% service tip*