

# *Postres* ~



# *Desserts* ~



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

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

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

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

## Brandy *🌀*

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



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

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

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

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*