

Postres y Digestivos



Postres

Libres de gluten Vegano

Queque Gong Chocolate y café	¢4000	Trio de Sorbets	¢3500
Mousse de Chocolate con licor de café	¢3500	• Mora	• Zacate de limón
Tarta Cremosa de Maracuyá	¢3500	• Maracuyá	• Albahaca
Lotus de Manzana	¢4000	• Papaya	
Wantán con relleno de manzana y canela, con helado		Helados	¢2700
Tempura de Banano	¢4000	Vainilla con crunch de chocolate y maní (con o sin espresso y chile picante).	
frito con helado de vainilla o de coco		Maní	
Kheer	¢3300	Barquillo de chocolate y Café Rica	¢3000
arroz con leche del norte de la India, con pasas, almendras, semillas de marañón, y especias		Helados Veganos Tin Jo	¢2700
Flan de Coco	¢3000	Jengibre	
Sorbets de un Sabor	¢2500	Coco con salsa de maracuyá	



Sorbets



Tarta de Maracuyá



Lotus de Manzana

Tés y Cafés

Café Americano	
negro Tueste Oscuro Britt	¢1200
con leche	¢1500
Café Espresso	¢1500
Café Cappuccino	¢2200
Tés en bolsitas	
Negro Manzanilla* Menta*	¢1200
Tés Gourmets de Hojas Seltas*	¢1800
• Hierba Buena	• Jasmín
• Lychee	• Sencha Verde Japonés
Té Chai de Ligia* frío o caliente	¢2500
canela, pimienta jamaica, cardamomo, clavo de olor, anís estrella, pimienta negra, jengibre, y curcuma	

Licores Digestivos

(2 onz)

Limoncello de cáscara de limón	¢2000
Amaretto Disaronna a almendras	¢2500
Bailey's Irish Cream a vainilla y cacao, cremoso	¢3000
Frangelico a avellana	¢4000
Romana Sambuca a anís	¢3500

*No contienen cafeína

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