

Menú de POSTRES



POSTRES

TRES LECHES   _____ ₡ 7.000
Frutas tropicales, mousse de chocolate blanco y salsa de maracuyá.

BROWNIE    _____ ₡ 7.000
Texturas de chocolate, pulpa de moras silvestres, macadamias caramelizadas. Servido con helado de vainilla natural.

ARROZ CON LECHE  _____ ₡ 6.000
Húmedo, con leche de coco, servido con una compota de frutos rojos.

**QUEQUE
HELADO**    _____ ₡ 8.000
Soufflé de chocolate amargo, dulce de leche, caramelo de tapa dulce, ron y banano caramelizado. Servido con helado de vainilla natural.

FLAN DE CAFÉ    _____ ₡ 6.000
Base de queque húmedo de chocolate, sirope de Café Rica y nueces caramelizadas.

**CAPAS DE
CHOCOLATE**   _____ ₡ 6.000
Crujiente de chocolate con nueces mixtas, mousse de chocolate y aguacate. Servido con frutos rojos frescos.

**CHEESECAKE
DE COCO**  _____ ₡ 6.000
Base de galleta, crema de queso y coco con mermelada de uchuva (aguaymanto).

**TEXTURAS DE CHOCOLATE
BLANCO**   _____ ₡ 6.000
Capas de chocolate blanco con almendras, mousse de chocolate blanco y mermelada de piña.

TABLA DE QUESOS _____ ₡ 10.000

HELADOS

VAINILLA  _____ ₡ 5.000
Con infusión de vainilla natural.
**Opción a base de plantas.*

**YOGUR Y
FRUTOS ROJOS**  _____ ₡ 5.000
Hecho con yogur de la casa y bayas locales.

**PRALINE
DE AVELLANAS**   _____ ₡ 5.000
Preparado con praliné de avellanas de la casa.

**STRUDEL DE
MANZANA**  _____ ₡ 5.000
Hecho de compota de manzana, azúcar moreno, ron, pasas y canela.

CAFÉ CON HIGOS  _____ ₡ 5.000
Hecho a partir de una infusión de café orgánico local con higos.

REMOLACHA  _____ ₡ 5.000
Hecho de pulpa de remolacha confitada con miel de maple.
**Opción a base de plantas.*

CHOCOLATE  _____ ₡ 5.000
Preparado con chocolate orgánico de origen local.
**Opción a base de plantas.*

¡Las bases de los crujientes pueden contener gluten y semillas!

