




# 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!*

