

POSTRES

“Milpa dulce”, helado de elote tatemado, natilla de maíz tierno
y flores de calabaza cristalizadas
\$ 150

Crema de mamey, galleta de pinole
y helado de hueso de mamey
\$ 115

Cazuela de chocolate con helado de pinole
\$ 140 (tarda 15 minutos en el horno)

Flan de queso bola de Ocosingo, helado de apionabo,
nibs de cacao garapiñados y teja de almendra tostada
\$ 118

Piedras de guanábana, gel de pimienta rosa
y chocolate blanco caramelizado
\$ 140

Merengue de frutos rojos
\$ 118

* Si tiene alguna alergia o restricción, es importante que nos lo haga saber.

CAFÉ

Tipo: Café Arábigo | *Variedad:* Typica | *Origen:* Comala, Colima
Productor: Fincas La Yerbabuena | *Altitud:* 1,500 msnm

Café de especialidad. Aroma a chocolates y especias.
Sabor achocolatado a nueces, frutas y flores.
Acidez sutil, cítrica. Regusto frutal.

INFUSIONES NATURALES

Con lo que hayamos cosechado de nuestro huerto en el día