

POSTRES

“Milpa dulce”, helado de ejote natilla de maíz tierno
y flores de calabaza cristalizadas

\$ 140

Crema de mamey, galleta de pinole y helado de hueso de mamey

\$ 140

Cazuela de chocolate con helado de pinole

\$ 140 (tarda 15 minutos en el horno)

Flan de queso bola de Ocosingo, helado de apio, nabo, nibs de cacao
garapiñados y teja de almendra tostada

\$ 140

Piedras de guanábana, gel de pimienta rosa y chocolate
blanco caramelizado

\$ 140

Caos tropical

\$ 140

Degustación de postres / \$ 300 (por persona)

* 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