

Postres

BROWNIE A LA MODE \$120

Un delicioso brownie echo con una receta original de puros ingredients locales. Acompañado con una bola de helado de vainilla, cubierta de nuez molida.

FLAN CASERO \$110

Receta original de la abuela de nuestro chef Javier.

PAY DE COCO LOS TULES \$120

Usamos los deliciosos cocos de Los Tules para preparar este delicioso manjar.
Con helado \$150

HELADOS \$85

Tu sabor favorito fresa, chocolate, nuez, vainilla o coco

PASTEL DE QUESO CON FRAMBUESA \$120

Estilo Neoyorkino cubierto con salsa de frambuesa.

PAY DE NUEZ \$120

Nadie supera el sabor de este pay horneado en nuestra propia cocina
Con helado \$150

PASTEL DE CHOCOLATE \$110

Pastel ligero y sabroso cubierto con exquisito betún de chocolate.

CREPAS \$120

Una esponjosa crepa con hasta 2 ingredientes a elegir.
(Fresa, plátano, queso crema, Nutella, chocolate, cajeta, lechera, crema batida o nuez)

POSTRES ESPECIALES \$210

PREPARADOS EN LA MESA
(para dos personas)

PLÁTANOS FLAMBÉ

Plátanos flameados con un ligero toque de licor de plátano y brandi. Acompañado de helado de vainilla.

MANGOS FLAMBÉ

Rebanadas de mango flameado con un ligero toque de licor de mango y brandi. Acompañado de helado de vainilla.

FRESAS FLAMBÉ

Fresas flameadas con un ligero toque de licor de fresa y brandi. Acompañado de helado de vainilla.

CREPAS FLAMBÉ

Una esponjosa crepa flameada con un toque de brandi y opción de fresas o plátano. Acompañado de helado de vainilla.

Fresas o plátano \$139

CAFÉS ESPECIALES \$210

Café flameado, preparado su mesa

MEXICANO

Tequila, Kahlua, café y helado de vainilla.

JALISCO

Mezcal, Kahlua, café y helado de vainilla.

CHAPULTEPEC

Brandy, Kahlua, café y helado de vainilla.

IRLANDÉS

Whiskey Irlandés, Baileys, café y helado de vainilla.

**PRUEBA NUESTROS ESPRESSOS,
CAPUCHINOS Y LATTES**