



# Postres



## BROWNIE A LA MODE **FAVORITO** \$120

Un delicioso brownie hecho artesanalmente con ingredientes naturales. Acompañado con una bola de helado de vainilla espolvoreada con nuez molida.

## FLAN CASERO \$110

Receta original de la abuela del Chef. Kahlua a elegir

## PAY DE COCO LOS TULES \$120

Desde la palmera a tu plato, usamos los cocos frescos de Los Tules para preparar este delicioso manjar.

Con helado \$159

## HELADOS \$89

Tu sabor favorito; fresa, chocolate, nuez, vainilla o coco. Bañado con chocolate y acompañado de una galleta.

## PASTEL DE QUESO CON FRAMBUESA \$120

Cubierto con salsa de frambuesa, siempre delicioso.

Con helado \$159

## PAY DE NUEZ \$120

El orgullo dulce del Café Chapultepec con un sabor insuperable.

Con helado bañado en chocolate \$159

## PASTEL DE CHOCOLATE \$110

Pastel ligero y sabroso cubierto con exquisito betún de chocolate.

Con helado \$149

## CREPAS (8am-12pm Y 6pm-10pm) \$120

Una esponjosa crepa con 2 ingredientes a elegir.

Fresa, plátano, queso crema, Nutella, chocolate, cajeta, lechera, crema batida o nuez.

## POSTRES ESPECIALES (6pm-10pm) \$280

POSTRES FLAMEADOS PREPARADOS EN SU MESA (PARA DOS PERSONAS)

### PLATANOS FLAMBÉ

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

### FRESAS FLAMBÉ

Fresas flameadas con un ligero toque de licor de fresa y Brandy, acompañado de helado de vainilla.

### CREPAS FLAMBÉ \$249

Una esponjosa crepa flameada con un toque de brandy y opción de fresas o plátano.

Acompañado de helado de vainilla.



## **CAFÉS ESPECIALES** (6pm-10pm)

**\$229**

CAFÉ FLAMEADO, PREPARADO EN 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

### **IRLANDES \$249**

Whiskey irlandés, Baileys, café y helado de vainilla.

¡Prueba nuestros espressos, cappuccinos y lattes!

