

Pastres



BROWNIE A LA MODE **FAVORITO** \$165

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

FLAN CASERO \$155

Receta original de la abuela del Chef. Kahlua a elegir

PAY DE COCO LOS TULES \$165

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

Con helado \$205

HELADOS \$129

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

PASTEL DE QUESO CON FRAMBUESA \$149

Cubierto con salsa de frambuesa, siempre delicioso.

Con helado \$195

PAY DE NUEZ \$165

El orgullo dulce del Café Chapultepec con un sabor insuperable.

Con helado bañado en chocolate \$205

PASTEL DE CHOCOLATE \$155

Pastel ligero y sabroso cubierto con exquisito betún de chocolate.

Con helado \$199

CREPAS (8am-12pm Y 6pm-10pm) \$195

Una esponjosa crepa con 2 ingredientes a elegir.

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



POSTRES ESPECIALES (6pm-10pm) \$345

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 \$435

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



CAFÉS ESPECIALES (6pm-10pm) \$320

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 \$349

Whiskey irlandés, Baileys, café y helado de vainilla.



¡Prueba nuestros espressos, cappuccinos y lattes!