



Postres

\$230 cada uno

CREMOSO DE CHOCOLATE

Chocolate artesanal de Oaxaca,
con texturas de ajonjolí y tulip

PASTEL TRES LECHES AL ESTILO FLOR CANELA

Bizcocho de vainilla, turrón de almendra, crema
pastelera de tequila y compota de xoconostle

FLAN DE QUESO Y PLÁTANO

Tradicional receta de flan cocinado a fuego lento,
frutos finos y confituras de manzana

CHURROS

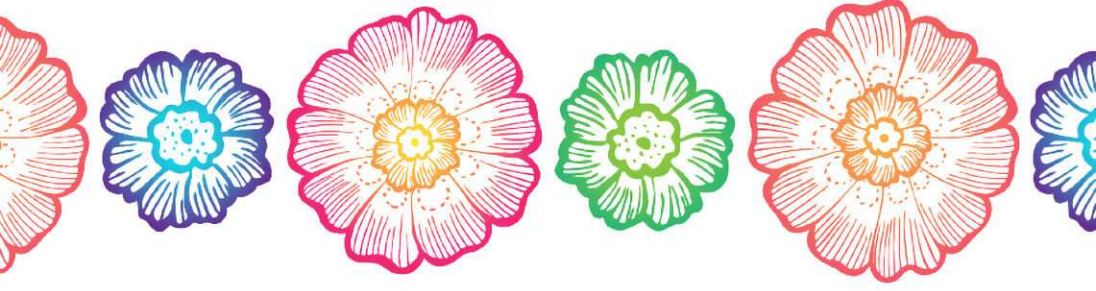
Salseado a su elección con
caramelo o salsa de chocolate

TARTA DE CHOCOLATE

Sable de chocolate con ganache infundado de chile
guajillo, helado de vainilla y salsa de tamarindo

 Sin gluten.

Menú disponible de 5 a 10 p.m.
Nuestros precios son en pesos e incluyen IVA



Dessert

\$230 each

CHOCOLATE CREAM

Handmade chocolate from Oaxaca,
with textures of sesame and tulip

TRES LECHES CAKE FLOR DE CANELA-STYLE

Vanilla sponge, almond nougat,
tequila pastry cream and xoconostle compote

CHEESE AND BANANA CRÈME CARAMEL

A traditional flan recipe cooked
at a low heat with fruit and apple confitures

CHURROS

Drizzled with your choice of
caramel or chocolate sauce

CHOCOLATE TART

Chocolate sable and ganache with a touch of guajillo
chili, vanilla ice cream and tamarind sauce

 Gluten free.

Menu available from 5 to 10 p.m.
Our prices are in pesos and include tax