

Q̄el Quenepo

Dessert Cocktails

Tiramisu Martini

vodka, cold brew coffee, cream, cocoa \$15

Rum Espresso Martini

Crab Island Coffee Infused Rum, cold brew coffee, Frangelico, Kahlúa, Baileys \$14

Dessert Wine

Sandeman Ruby Porto \$13

Graham's 10 Year Tawny \$14

Graham's 20 Year Tawny \$18

Dessert

Ponche Brûlée

crispy sopapilla \$15

Chocolate Truffle Torte

with raspberry coulis, pistachio anglaise, whipped cream \$16

Goat Cheese Cheesecake

3 berry fondue, pistachio anglaise, almond graham cracker crust \$12

House Made Carrot Cake

toasted coconut, lemon cream frosting \$14

Lemon Curd Tart

fresh berries, meringue \$14

House Made Sorbet Trio or Gelato

please ask your server for the flavor of the night \$11

Belgian Dark Chocolate Mousse

homemade profiteroles, fresh berries \$16

Qél Quenepo

Cócteles de Postre

Tiramisu Martini

vodka, café frío, crema espesa, cocoa \$15

Rum Espresso Martini

Crab Island Ron de Café, café frío, Frangelico, Kahlúa, Baileys \$14

Vino de Postre

Sandeman Ruby Porto \$11

Graham's 10 Year Tawny \$14

Graham's 20 Year Tawny \$18

Postres

Brûlée con Sabor a Ponche

sopapilla crujiente \$15

Torta de Trufa de Chocolate

sirope de frambuesa, "anglaise" de pistacho, crema batida \$16

"Cheesecake" con Queso de Cabra

salsa de bayas mixtas, "anglaise" de pistacho, aceite de menta, borde de almendras y galletas graham \$12

Bizcocho de Zanahoria de la Casa con Coco Tostado

glaseado de queso crema y limón \$14

Cuajada de Limón

bayas frescas, merengue \$14

Sorbet Trio o Gelato Hecho en Casa

por favor pregunte a su mesero los sabores de la noche \$11

Mousse de Chocolate Oscuro Belga

profiteroles y bayas frescas \$16