THE GARDEN

MENÚ *de* POSTRES





POSTRES *de la* CASA

GARDENIA'S CHEESECAKE — L 245

Nuestro cheesecake insignia, cubierto con trozos de oreo, fresas frescas y una generosa cobertura de crema batida, coronado con mermelada artesanal de fresa y una bola de helado. Una creación exclusiva de ***The Garden***.

TIRAMISÚ

Capas de suave bizcocho aromatizado con café y amaretto, combinadas con una delicada crema de queso al estilo ***The Garden***.

PASTEL DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate relleno de crema, cubierto con crema batida y salsa de chocolate.

CHEESECAKE CLÁSICO

Suave y cremoso pastel de queso sobre base de galleta.

Elige tu cobertura favorita: ***frutos rojos, maracuyá o caramelo.***

PASTEL DE FRUTOS ROJOS

Suave y esponjoso bizcocho de vainilla, relleno con una delicada compota de frutos rojos elaborada con arándanos, fresas y moras, acompañado de una cremosa crema batida.

TRES LECHES

Bizcocho esponjoso bañado en nuestra mezcla de tres leches y coronado con crema batida y frutas frescas.

L 165

CONSULTAR DISPONIBILIDAD

HELADOS y POSTRES FRÍOS

COPA SUNDAE — L 125

Helado artesanal de vainilla acompañado por banano, crema batida, chocolate, caramelo y una cereza.

BANANA SPLIT — L 165

Tres sabores de helado a elección, acompañados de banana, crema batida, chocolate, caramelo y cereza.

PANADERÍA de la CASA

PAN DE YEMA DE LA CASA — L 35

- Bollito de yema
- Semita de arroz
- Semita de yema

MARQUESOTE DE LA CASA — L 45

- Vainilla
- Chocolate
- Marmoleado
- Queso

THE GARDEN





THE GARDEN

MALTEADAS
SMOOTHIES

DELICIAS DE CHOCOLATE
Para los verdaderos amantes del cacao: una malteada de chocolate más chocolate que crea una textura irresistiblemente cremosa.

TIRAMISÚ LATTE
Café, crema de queso, chocolate y galleta inspirados en uno de nuestros postres favoritos. Cremoso, aromático y lleno de sabor.

OREO ATREVIDO
Galleta oreo, café y canela crean una mezcla cremosa que combina dulzura, intensidad y un toque chocolatoso.

LEMON PIE
Jugo de limón, vainilla, galleta y crema, esta es una malteada inspirada en nuestro clásico Pie de Limón.

PISTACHIO DREAM
Pistacho, vainilla y leche combinados en una adictiva y cremosa malteada, decorada con jarabe de fresa.

BAYAS DEL JARDÍN
Arándanos, fresas y moras: una combinación adictiva que te transporta al bosque.

FRESAS CON CREMA
De los favoritos: un licuado de fresa combinado con una capa de fresas con crema.

L 155

CLÁSICOS *del* CAFÉ

CAPPUCCINO
Perfectamente balanceado entre espresso, leche vaporizada y una delicada espuma.

LATTE
Espresso en abundante leche vaporizada para una taza suave y equilibrada.

MOKA
Una combinación perfecta entre café y chocolate, para quienes disfrutan lo mejor de ambos mundos.

L 85

AMERICANO
L 65

Nuestro café de siempre, cultivado en las montanas de Santa Lucia, una taza de la montaña a tu mesa.

CHOCOLATE CALIENTE
L 90

Suave y cremoso, preparado para acompañar los momentos más dulces del día.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

PRENSA FRANCESA (rinde para 4 tazas)
Café arábica de tueste medio, cultivado a 1550 m.s.n.m. en Santa Lucía, con notas achocolatadas, dulces y de caramelo. Servido frío o caliente para disfrutar un momento de calma, buena conversación y buena compañía. (*Si disfrutó nuestro café, puede comprar una bolsa en la barra*).

L 190



CAFÉ *con* LICOR

CAFÉ IRLANDÉS (con whisky)

CAFÉ CUBANO (con ron)

CAFÉ MEXICANO (con tequila)

AMARETTO LATTÉ (con licor de amaretto)

THE GARDEN CAFÉ

Una combinación perfecta entre café, leche vainilla, licor de café y ron.

L 115







INFUSIONES ARTESANALES

RELÁJA-TÉ

Manzanilla, canela, piel de naranja y especias crean una infusión reconfortante y perfecta para disfrutar sin prisa.

HIERBAS DEL JARDÍN

Hierbabuena, manzanilla, limón y un toque floral que aporta frescura y equilibrio en cada taza.

APPLE PIE

Manzana, canela y vainilla: aquí nos inspiramos en el clásico pastel de manzana, finalizando con un toque de leche para una experiencia cálida y cremosa.

GARDENIA'S CHAI

Una aromática mezcla de té negro, canela, pimienta gorda, clavo de olor y leche. Una infusión, especiada y perfecta para disfrutar una tarde en ***The Garden***.

BERRIES DEL JARDÍN

Combinación de fresa, arándanos, moras y vainilla, que envuelve el paladar con notas dulces y frutales.

AMANECER EN EL JARDÍN

Limón, naranja, jengibre y miel crean una mezcla vibrante que aporta frescura, aroma y bienestar en cada sorbo.

L 120

El toque dulce y calientito que merece tu visita a nuestro jardín,
¡cada sorbo te hace disfrutar estar aquí!

BEBIDAS CALIENTES con LICOR

THE GARDEN IRISH CAFÉ
Una cálida combinación de café, leche, vainilla, licor de café y ron. Perfecto para disfrutar una tarde fría en el jardín.

THE GARDEN HOT CHOCOLATE
Chocolate caliente pero con un piquete de vino y ron de cafe, coronado con crema batida. Una experiencia llena de sabor.

GLÜHWEIN (vino caliente alemán)
Una tradición alemana preparada con vino tinto, especias aromáticas y botánicos seleccionados. Cálido, especiado y perfecto para disfrutar las noches frescas en ***The Garden***.

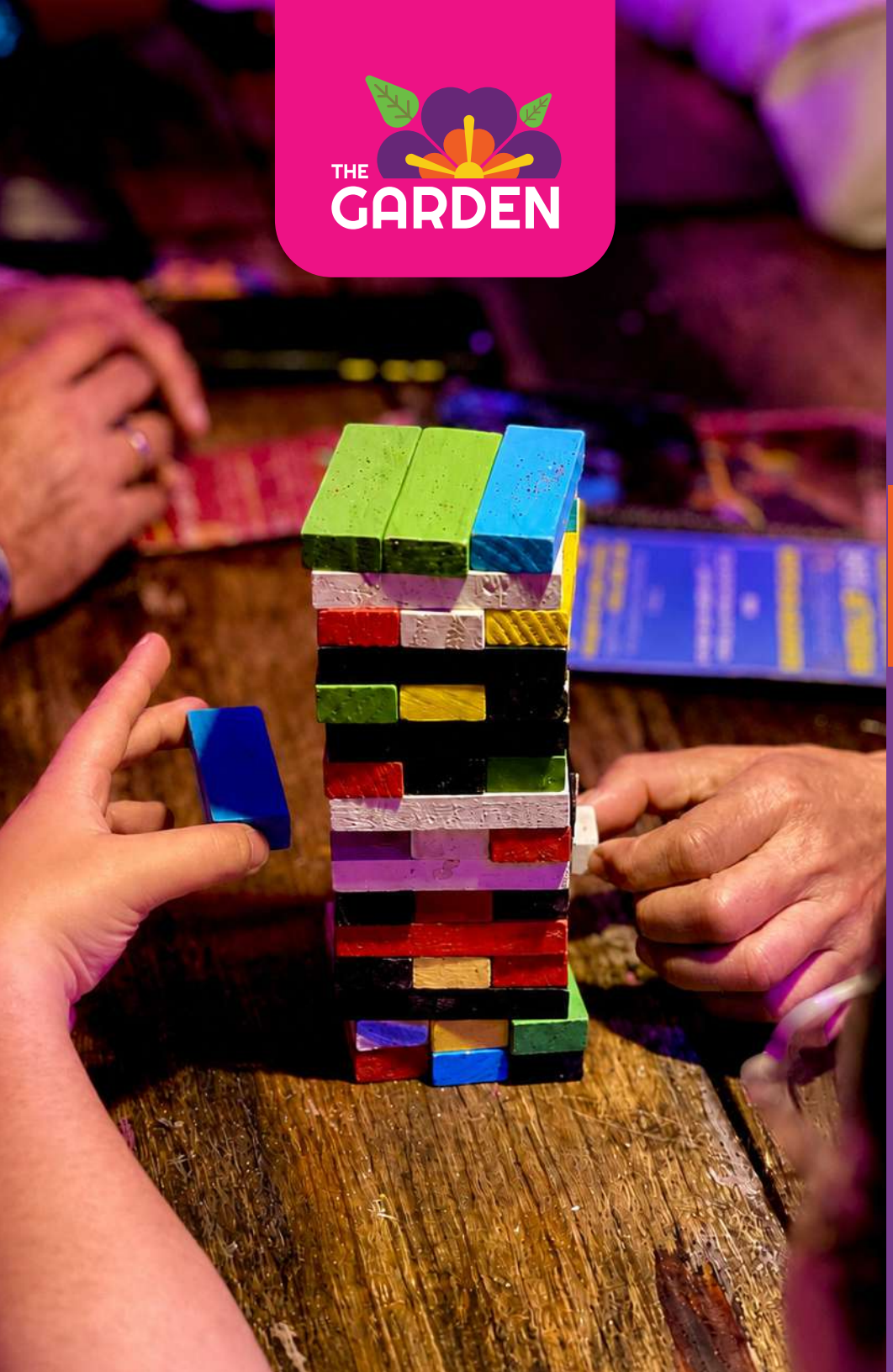
GARDENIAS TIPSY CHAI
Una aromática mezcla de té negro, canela, pimienta gorda, clavo de olor, leche y amaretoo. Una infusión, especiada y perfecta para disfrutar una tarde en The Garden.

HOT APPLETINI
Zumo de manzana, ginebra, canela y piña caramelizada: una combinación aromática que envuelve el paladar en cada sorbo.

MISTELA DEL JARDÍN
Nos inspiramos en la tradición, jugo de piña, ginebra, canela y coco rallado, una receta inspirada en los sabores tradicionales del hogar y la nostalgia.

L 150





THE GARDEN

SERVICIOS *de* CORTESÍA

Haz tu visita aún más especial. *Solicita a cualquiera de nuestros colaboradores alguno de los siguientes artículos disponibles para nuestros clientes:*

-Juegos de Cartas

-Jenga

-UNO

-Ponchos para protegerte del frío

Para realizar el préstamo, únicamente requerimos una identificación, la cual será devuelta al momento de entregar el artículo solicitado.

Porque en ***The Garden*** *creemos que los mejores momentos se disfrutan entre buena comida, buena compañía y grandes experiencias.*



¡GRACIAS *por* VISITAR THE GARDEN!

En cumplimiento con la legislación vigente,

La propina no está incluida en tu cuenta.

Si disfrutaste tu experiencia y deseas reconocer la dedicación de nuestro equipo, ***puedes dejar tu propina en la barra.*** *Cada aporte es distribuido de manera equitativa entre los equipos de cocina, barra y servicio, quienes trabajan con pasión para hacer posible la experiencia* ***The Garden****.*

El 100% de las propinas es destinado a nuestros colaboradores.

Gracias por ser parte de nuestro jardín. Esperamos recibirte nuevamente muy pronto para seguir creando momentos especiales juntos.







OPINA SOBRE NOSOTROS EN TRIPADVISOR

¿TE GUSTÓ NUESTRO JARDÍN?

Cada visita, cada plato y cada comentario nos inspira a seguir creando momentos inolvidables.

*Si disfrutaste tu experiencia en **The Garden**, regálanos un minuto y deja tu reseña en **TripAdvisor**. Tu opinión nos ayuda a llegar a más personas y a seguir creciendo gracias a recomendaciones reales como la tuya.*

★★★★★

¡Escaneá el código QR y dejá tu reseña!
Gracias por ser parte de The Garden.

¡LLEVÁ EL JARDÍN A TUS EVENTOS!

*En **The Garden**, ponemos a tu disposición nuestro servicio de catering y nuestro jardín para que tu evento sea inolvidable.*

Diseñado por:

AYÓN & AYÓN
COMUNICACIÓN Y CULTURA

@aaayonhn



THE GARDEN

@thegardenhn
#letsgardenaround