

# Postres

## Pay

### **PAY DE MANGO \$190**

Con mango en almibar y nuez.

### **CHEESECAKE BRÛLÉE \$390**

Nunca lo francés y lo americano mezclaron tan bien, cheesecake con base de galleta, topping de nuez garapiñada, zarzamora, frambuesa, fresa, durazno y una salsa irresistible de chocolate.

## Helado nitrogenado

### **FERRERO \$490**

Ferrero y nutella ; decorado con chocolate de leche.

### **CARAJILLO \$490**

Licor 43 y café espresso ; decorado con nuez.

### **FRUTOS ROJOS \$490**

Fruta fresca , mora azul , zarzamora y fresa.

### **MAZAPÁN \$490**

Mazapan de cacahuete , decorado con nuez.

### **QUESO Y FRESA \$490**

Mezcla de quesos cotija y chihuahua ; decorado con fresa.

### **BAILEYS \$490**

Crema de Baileys , decorado con dos conejitos de chocolate de leche.

## Para compartir

### **PASTEL BRUCE \$640**

Seis capas de biscocho , cubiertas con ganache de chocolate semiamargo , decorado con frutos rojos y nutella.

### **PASTEL DE CAMPECHANA \$390**

Pastel helado de vaina de vainilla con campechanas , decorado con cajeta y nuez.

### **CREPAS CON CAJETA \$350**

Tradicionales crepas preparadas frente a su mesa; decoradas con nuez.