

(seis)

## POSTRES

\$13.900 —

*uno.* **CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS**

Con helado de vainilla, texturas de chocolate — merengue de pimienta rosada.

*dos.* **MOUSSE DE QUESO Y MANGO**

Queso mascarpone, biscotti de mango, gel de maracuyá y helado fundido de queso.

*tres.* **TARTELETA DE PISTACHO Y FRUTOS ROJOS**

Pistacho y praliné de avellanas, acompañado de frutos rojos, marshmallow de maracuyá y espuma de banano.

*cuatro.* **TEXTURAS DE CAFÉ Y CACAO**

Biscocho de café, bananos con cacao, espuma de frapuccino, helado de chocolate.

*cinco.* **CHURROS Y AREQUIPE**

Churros fritos, con crema fundida de arequipe y ganache de chocolate con helado de vainilla.

*seis.* **ALFAJOR**

Galleta de alfajor con cremoso de arequipe y chocolate blanco, acompañado de helado envuelto en coco.

## VINOS PARA POSTRES

- t.* **16.900** — Morande Late Harvest  
500ml
- t.* **11.000** — Amontillado Elegante 750ml
- t.* **25.900** — Santa Faustina Tardio Noble  
(Botrytis) 500ml
- t.* **22.000** — Oporto Tawny Dee Niepoort  
375ml
- t.* **29.000** — Oporto Grahams 10 Years  
Old 750ml