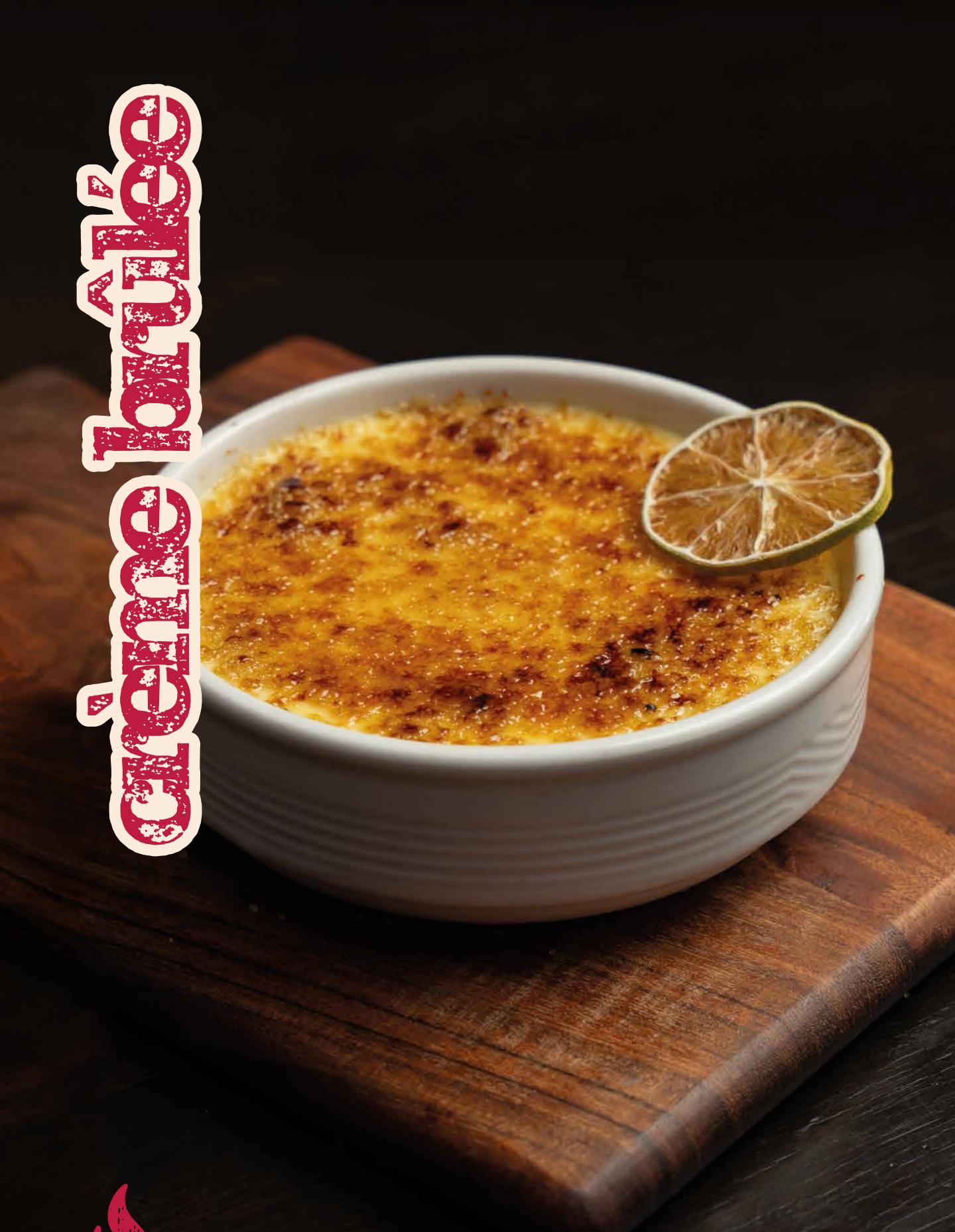




CHESECAKE VASCO \$5.900

RENOVADA RECETA A BASE DE QUESO MASCARPONE Y CHOCOLATE BLANCO DE AVELLANAS ACOMPAÑADO DE UNA SALSA FRUTOS ROJOS Y CRUMBLE DE ALEMENDRAS.



CRÈME BRÛLÉE \$5.000

SUAVE Y CREMOSO HECHO A BASE DE VAINILLA NATURAL, ACOMPAÑADO DE UNA FINA CAPA DE CARAMELO CRUJIENTE.



MEZZALUNA \$6.500

NUESTRA TORTA SICILIANA AHORA EN VERSIÓN SEMIFRIO CON BASE DE UNA DELICADA MOUSSE DE PISTACHO, RELLENO DE CREMOSO VAINILLA MADAGASCAR Y COMPOTA DE FRAMBUESA SOBRE MASA SABLE DE ALMENDRAS.



TIRAMISÚ \$6.500

NUEVA RECETA A BASE DE MASCARPONE, ZABALLON Y GALLETA CHAMPAGNE INFUSIONADAS CON AMARETTO Y NUESTRO CAFÉ DE ESPECIALIDAD.



MICUIT DE CHOCOLATE \$5.500

VERSIÓN FRANCESA DEL VOLCÁN DE CHOCOLATE, CON UN EXTERIOR SUAVE Y UN INTERIOR CREMOSO. ACOMPAÑADO DE UN EXQUISITO GELATO CASERO FIOR DI LATTE INFUSIONADO CON VAINILLA DE MADAGASCAR Y TIERRA DE AVELLANAS CONFITADAS.

Y TETERÍA

CLÁSICA

RISTRETTO\$2.000 30 ML DE CAFÉ PURO.
ESPRESSO
DOPPIO\$2.800 DOBLE CARGA CORTO 60 ML O LARGO 90 ML.
SIMPLE / DOBLE
AMERICANO
MACCHIATO \$2.600 / \$3.200 ESPRESSO MANCHADO CON LECHE.
LATTE\$2.800 / \$3.400 LECHE TEXTURIZADA CON ESPRESSO.
CORTADO \$2.700 / \$3.300 AMERICANO CON LECHE ESPUMADA.
CAPUCCINO
CHOCOLATE CALIENTE \$2.800 / \$3.600

ESPECIALIDADES

CARAMEL LAITE	\$4./00
LATTE CON SALSA DE CARAMELO.	
NUTELLA LATTE	\$4.800
LATTE CON NUTELLA Y CACAO.	
MOKA	\$4.700
LATTE CON SALSA DE CHOCOLATE	Y CACAO.
PRESTIGIOSO	\$4.900
LATTE CON CREMA DE COCO Y SAL	
CHOCOLATE.	

AGREGA TU TOPPING POR \$800

MARSHMALLOWS - CHIPS CHOCOLATE (BLANCO O NEGRO)

PISTACHOS O COCO RALLADO

HIERBAS

NEGRO	\$2.300
VERDE	\$2.300
ROJO	\$1.800
BLANCO	\$2.300
MENTA	
CEDRÓN	\$2.000
MANZANILLA	\$2.000
CHAI	\$2.600

ESPECIALIDADES

CHAI LATTE	\$4.000
TÉ CHAI Y LECHE TEXTURIZADA.	







