

## Postres / Desserts

La framboise accompagnée de chocolat blanc comme un Vacherin aux  
senteurs de lavande

*La frambuesa acompañada de chocolate blanco como un  
"Vacherin" en esencia de lavanda*

Raspberry accompanied by white chocolate like a "Vacherin" with lavender  
essence

\$ 200

Mousse de chèvre frais aux pistaches, pêches rôties au romarin, streusel,  
glace au miel D'acacia

*Mousse de queso cabra fresco con pistacho, duraznos rostizado  
al romero, streusel, helado de miel de acacia*

Fresh goat cheese mousse with pistachios, rosemary-roasted peaches,  
streusel and acacia honey ice cream

\$ 250

Soufflé au chocolat, rouge sorbet vin et coulis de fruits rouges et la  
Jamaïque

*Soufflé de chocolate, sorbete de vino tinto, culis de frutos rojos  
y Jamaica*

Chocolate Soufflé, red wine sorbet and red fruits and hibiscus coulis

\$ 250

Crème Brulée Vanille Version Piaf

*Crema Brulée Vainilla Estilo Piaf*

Crème Brulée Vanilla Version Piaf

\$ 200

Déclinaison de glaces et sorbet maison du moment

*Declinación de helados y sorbetes caseros de temporada*

Variety of house-made ice cream and sorbets of the moment

\$ 180



Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad, sin embargo la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. We take extreme care to assure the quality of our ingredients however, the consumption of raw products is at your personal discretion.

Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Rates in pesos dollar Exchange rate is the same applied in reception.

Nuestros precios incluyen IVA. Prices included TAXES.