

Postres Desserts

Helado Ice Cream

Chocolate
Chocolate

Vainilla
Vanilla

Licor de pasita
Pasita's liqueur

Guanábana
Soursop

Crema de mezcal de café
Coffee mezcal Cream

Amaranto
Amaranth

Mamey
Mamey

Bajo en Azucar Low in Sugar

Terrina de frambuesas y arándano, polvo de merengue, aire y sorbete de coco

Raspberry and blueberry terrine, meringue dust, air and coconut sorbet

Tarta de chocolate al mole poblano con helado de vainilla

Mole poblano chocolate tart with vanilla ice cream

Postres Desserts

Crepas con compota de naranja y manzana, salsa de chocolate, helado de amaranto
Crepes with orange and apple compote, chocolate sauce, amaranth ice cream

Esfera al terciopelo rojo (mousse de queso crema con biscuit, terciopelo rojo y gelée de fresa)
Red velvet (cream chesse mousse with biscuit and strawberry gelée)

Crème brulée de elote asado
Roasted corn crème brulée

Fondant de chocolate con trufa de maracuyá, helado de tortilla sobre tierra de muégano y dados de manzana
Chocolate fondant, passion fruit truffle, tortilla ice cream on mueganos dust and apple dices

Pastel de zanahoria con strudel de galleta de especias, micros de zanahoria, flores orgánicas de la estación
Carrot cake with spices cookie strudel and organic flowers

Frutas tropicales (gelée de mango, flan de piña, papaya y plátano, mousse de guanábana y lichie)
Tropical fruits (mango gelée, pineapple flan, watermelon and banana, guanabana mousse and lichie)

Chef Repostera Nanyely Pastrana

***El tiempo de elaboración de este postre es de 25 minutos.

***Cooking time of this dessert es the 25 minutes.