

POSTRES EL PATIO

- Pain perdu, helado de vainilla / 20.00.-
- Tiramisú, zabaione de Pedro Jiménez / 18.00.-
- Némesis de chocolate, crème fraîche / 20.00.-
- Baklava de pistacho, helado de canela / 17.00.-
- Helado de tahini, crujiente de sésamo / 16.00.-
- Carpaccio de piña, menta, helado de yogur / 16.00.-
- Plato de fruta tropical de temporada, helado de coco
pequeño 22.00 / grande 45.00.-
- Selección de quesos Finca Pascualeta / 28.00.-

BEBIDAS FRÍAS

Cafés / 8.00.-
Cold brew, Latte helado, Frappés

Tés / 8.00.-
Té MC botánico helado

BEBIDAS CALIENTES

Cafés / 6.50.-
*Espresso, Filtro, Cappuccino,
Flat White, Latte, Latte Macchiato*

Infusiones / 7.00.-
*Chai, English breakfast, Earl grey,
Lapsang Souchong, MC botánico,
Manzanilla, Poleo menta, Rooibos, Verde*

VINOS DULCES E HIDROMIEL

HIDROMIEL MEADY

Mead
(Rioja, España)
11.00.-

VICTORIA No. 2
Moscatel
(Málaga, España)
11.00.-

OPORTO TAYLORS L.B.V
Port blended
(Portugal)
13.00.-

CHÂTEAU VIOLET-LAMOTHE
Semillon/Sauvignon
(Sauternes, Francia)
16.00.-

TOKAJI 5 PUTTONYOS
Furmint
(Hungría)
19.00.-

PASSITO DE PANTELLERIA
Moscato d'Alessandria
(Sicilia, Italia)
19.00.-



CÓCTELES PARA DESPUÉS DE CENAR

FLOR

Cordial de sáuco, lima,
leche de avena, vainilla / 15.00.-

ALFONSO MEETS FRIDA

Mezcal, lima, licor de naranja,
cordial de maíz / 22.00.-

ESPRESSO JEREZANO

Vodka, café Diemme,
palo cortado, vainilla / 22.00.-

ZOCO

Ron, ras el hanout, mango,
fruta de la pasión, lima,
naranja / 22.00.-