

Menú de POSTRES






Servido todos los días de 11:30am a 3:00pm




Los precios incluyen el 13% de IVA
y 10% de impuesto de servicio

POSTRES



PLATO DE FRUTAS

TROPICALES  _____ ₡ 5.000
Frutas frescas de temporada.

BROWNIE    _____ ₡ 7.000
Chocolate orgánico, macadamia caramelizada, crocante de chocolate y helado de vainilla natural de la Península de Osa.

QUEQUE CON HELADO DE VAINILLA DE OSA    _____ ₡ 8.000
Torta esponja tradicional y helado de vainilla servida con frutos rojos.

FLAN DE COCO TRADICIONAL    _____ ₡ 6.000
Base de torta de café y chocolate con macadamias caramelizadas y uchucas (aguaymanto).


CHEESECAKE DE MARACUYÁ   _____ ₡ 6.000
Crema de queso, base de galleta y compota de maracuyá.


HELADOS

VAINILLA DE OSA  _____ ₡ 5.000
Hecho con vainilla natural de la Península de Osa.
**Opción a base de plantas.*

CACAO DE OSA  _____ ₡ 5.000
Hecho con chocolate de la Península de Osa.
**Opción a base de plantas.*

BANANO  _____ ₡ 5.000
Hecho con banano orgánico, tapa dulce y ron.
**Opción a base de plantas.*

COCO  _____ ₡ 5.000
Hecho con leche de coco natural de la zona.
**Opción a base de plantas.*

GUAYABA  _____ ₡ 5.000
Preparado con pulpa natural de guayabas de la zona.
**Opción a base de plantas.*

SORBETES DE SABORES DE TEMPORADA _____ ₡ 3.000
Consulta las opciones disponibles.

BEBIDAS

ESPRESSO _____ ₡ 1.925
ESPRESSO DOBLE _____ ₡ 3.850
AMERICANO _____ ₡ 1.650

CAPUCCINO _____ ₡ 2.750
GOLDEN RUSH _____ ₡ 6.600
DISARONNO _____ ₡ 5.500

¡Las bases de los crujientes para helados y sorbetes pueden contener gluten y semillas!

 GLUTEN

 LÁCTEOS

 SEMILLAS

 A BASE DE PLANTAS