

Menú de POSTRES



Servido todos los días de 6:00pm a 8:30pm

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



POSTRES

QUEQUE

MACADAMIA    _____ ₡ 8.000
Mousse de chocolate con café y macadamia caramelizada.

DUO DE COCO   _____ ₡ 8.000
Galleta de coco, ganache de chocolate amargo y mousse de chocolate blanco.

BARRA DE CHOCOLATE

ORGÁNICO   _____ ₡ 8.000
Mousse de chocolate, nibs de cacao, frutos rojos y helado de vainilla de la Península de Osa.

QUEQUE DE

MARACUYÁ    _____ ₡ 8.000
Crèmeux de chocolate blanco y salsa de maracuyá.

TÁRTARA


DE CÍTRICOS   _____ ₡ 8.500
Galleta, crema de cítricos y merengue.


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