

BEBIDAS / LIMONADAS

Inca Kola / Inca Kola Light	\$ 4.000
Bebidas / Néctar / Agua Mineral con gas / sin gas	\$ 2.900
Chica Morada Perú	\$ 4.500
Limonada	\$ 4.200
Limonada Menta Jengibre	\$ 4.500
Limonada Albahaca Jengibre	\$ 4.500
Limonada de Coco	\$ 4.500
Limonada Aroma Manzanilla, hierba luisa y jengibre	\$ 4.500
Limonada Eléctrica Limón, goma, curazao blue y piña	\$ 4.500
Limonada Rosas Limón y jarabe de rosas	\$ 4.700
Limonada Canela Limón de pica y jarabe de canela	\$ 4.700
Limonada de Pepino Limón, goma y pepino	\$ 4.500

JUGOS EXÓTICOS

Trisabor Aroma Piña hawai, zumo naranja y pulpa uva	\$ 4.500
Norteño Zumo de naranja, piña hawai y pulpa mango	\$ 4.700
Chapado Plátano seda, zumo naranja y zumo de maracuyá	\$ 4.700
Piel de Seda Pulpa chirimoya, plátano y zumo de naranja	\$ 4.500
El Distinto Pulpa mango, zumo maracuyá y plátano	\$ 4.500
Cariñoso Frutilla, frambuesa y zumo de naranja	\$ 4.700
Piña / Frutilla	\$ 4.500
Naranja Plátano	\$ 4.700
Detox Naranja, menta, jengibre, albahaca	\$ 4.700
Maracumango	\$ 4.500
Frambuesa / Chirimoya Pulpa	\$ 4.500
Tía luisa piña, hierba luisa y naranja	\$ 4.700
Pepino fresh piña, hierba luisa y naranja	\$ 4.700
Indecisa chirimoya, frambuesa y naranja	\$ 4.700
Surtido frutilla, plátano y piña	\$ 4.700
Mango guarango mango, naranja y platano	\$ 4.500

CERVEZAS

Cusqueña Perú	\$ 4.200
Erdinger	\$ 6.500
Guayacán Cerveza artesanal Golden Ale	\$ 4.100
Corona	\$ 4.500
Kuntsmann Torobayo, Lager, Bock, Miel	\$ 4.500
Kuntsmann Gran Torobayo	\$ 6.500
Royal	\$ 4.200
Heineken	\$ 4.200
Austral Lager, Calafate	\$ 4.500

APERITIVOS

Vaina	\$ 5.900
Apple Tini	\$ 6.500
Mojito Cubano	\$ 6.900
Mojito Sabores Paris, berries, maracuyá, mango	\$ 7.100
Daiquiri Sabores Maracuyá, frambuesa, mango	\$ 6.900
Amaretto Sour	\$ 5.900
Whisky Sour Jhonny Walker Red	\$ 6.500
Ruso Negro	\$ 6.500
Ruso Blanco	\$ 6.500
Tom Collins	\$ 6.900
Tequila Margarita	\$ 6.500
Clavo Oxidado (Jhonny Walker Red / Jack Daniel's / Johnny negro)	\$ 8.400 / \$9.400 / \$9.500
Mimosa / Bellini	\$ 5.200
Caipiriña	\$ 6.500
Cosmopolitan	\$ 5.900
Martini Dry	\$ 5.900
Kir Royal	\$ 5.500
Blody Mari	\$ 8.600
Piña Colada	\$ 6.900
Mojito Paris	\$ 6.500
Vaina Libanesa	\$ 6.500

IMPERDIBLES AROMA LIMEÑO

Mai Tai Hawaiano	Lima, licor de orgeat, naranja, angostura, ron blanco y dorado	\$ 8.500
Blue Hawaiian	Almíbar de piña, crema de coco, curaçao blue y ron blanco	\$ 7.900
Chilcano Afrodisíaco	Maracuyá mango, miel de jengibre, pisco Acholado y canela	\$ 7.500
Pisco Punch	Almíbar de piña, jugo de limón, pisco Italia y frutas de estación	\$ 7.500
Lánzate	Tequila, Jugo de limón, triple sec, curaçao blue y Corona invertida	\$ 8.500
Maricucha Hot	Pisco Acholado, maracuyá, menta, limón, pimienta y ají amarillo	\$ 7.200
Piscoco	Pisco italia, crema de coco y dash de leche	\$ 8.200
Algarrobina	Pisco Italia, leche evaporada, sirope de canela y crema de cacao	\$ 6.500
La Hechicera	Mix sirope piña maracuyá, macerado de hierba luisa y jugo de limón	\$ 7.200
Habibi	Vodka, syrup de sandía, mix de frambuesa, piña y Drambui	\$ 7.200
Cóctel Aroma	St-Germain, drambui, bombay, frambuesa y espumante	\$ 8.600
Piscopolitan	Pisco Acholado, jugo de cramberrries, maracuyá y almíbar de Piña	\$ 7.500
Pisco Mula	Pisco, jengibre y ginger beer	\$ 6.700
Vodka Mula	Vodka, jengibre, limón y ginger beer	\$ 7.500
Orgasmo Peruano	Licor de café, Bailey's, Amaretto y helado de vainilla	\$ 7.600
El Bacán	Macerado de romero, limón, Ginger Ale, notas de pepino y albahaca	\$ 8.700
Morenita	Macerado de canela, mix piña, limón, maracuyá y crema de sour	\$ 5.500
Chica tu Madre	Maís morado, pisco, maracuyá, limón y canela	\$ 7.500
Victoria	Coñac hennessy, jengibre y piña (cóctel ahumado)	\$ 9.700
Apapachados	Maracuyá, merken, tequila y Limón	\$ 7.500
A su madre	Pepino, st Germain, Limón y tónica	\$ 8.700
Fénix	Whisky, Piña, drambui y jengibre	\$ 8.700
Pituco	Aperol, pisco mix Limón naranja y clara de huevo	\$ 8.900
Colada 43	Coñac hennessy, licor 43, Piña y crema de coco	\$ 8.900
Sangria aroma	1 1/2 de sangria, Vino tinto, cognac, piña y naranja	\$ 16.900
El pájaro loco	Red bull, maracuyá y gin	\$ 9.700
Ujukam	Naranja, maracuyá, pisco de manzana y vainilla	\$ 8.900
Golden dream	Agua, manto gin y drambui	\$ 8.200
Lucumba	Lúcuma, chocolate, whisky etiqueta negra y leche	\$ 6.200
La bandida	Macerado lavanda, gin, limón, goma y sprite	\$ 8.200
La diabla	Pisco, piña, limón, maracuyá y chicha	\$ 7.200
Coco loco	Ron, mango y crema de coco	\$ 6.900
Grand mother	Whisky honney, naranja y miel de jengibre	\$ 8.600

EL MUNDO DEL PISCO SOUR

Pisco Sour Acholado Tabernero	\$ 6.200
Pisco Sour Catedral Acholado Tabernero	\$ 8.500
Pisco Sour Vaticano Acholado Tabernero	\$ 11.200
Selección Sour sabores para uno Pisco Sour Peruano con sabores a elección	\$ 12.000

MOSTOS VERDES PREMIUM

Pisco Sour Porton / Cuatro Gallos / Don Santiago	\$ 6.900
Pisco Sour Catedral Porton / Cuatro Gallos / Don Santiago	\$ 9.500

INCREÍBLES MACERADOS

Pisco Sour Menta, Jengibre, Rocoto, Eucalipto	\$ 6.900
Pisco Sour Catedral Rosas, Canela, Hierba Luisa, Coca, etc.	\$ 9.700
Pisco Sabores Maracuyá, Mango, Frambuesa, Chica Morada	\$ 6.900

LICORES Y BAJATIVOS

Cointreau	\$ 6.200
Jagermeister	\$ 4.900
Grand Marnier	\$ 9.500
Limoncello	\$ 8.000
Drambuie	\$ 6.500
Kahlua	\$ 5.200
Amaretto Disaronno	\$ 6.900
Fernet Branca	\$ 6.200
Frangelico	\$ 6.200
Macerados	\$ 4.600
Tío Pepe	\$ 4.600
Johnny Walker Etiqueta Dorada	\$ 10.600
Johnny Walker Etiqueta Verde	\$ 14.600
Johnny Walker Etiqueta Negra	\$ 7.900
Araucano	\$ 4.200
Bayley's	\$ 4.700
P. Nobel	\$ 6.200
Licor 43	\$ 5.700



PARRILLA ESPECIAL \$ 55.900
 Entraña, Lomo Liso, Malaya de Cerdo, Chunchules y Pollo

PARRILLA AROMA LIMEÑO	\$ 54.900
Entraña, Lomo Liso, Lomo Vetado, Chuleta de Cerdo, Prieta y Longaniza	
DEGUSTACIÓN DE CARNE Entraña, Lomo Liso, Lomo Vetado	\$ 38.500
ENTRAÑA (300 grs.) con pastelera	\$ 26.500
LOMO VETADO 350 grs. (Angus)	\$ 17.500
LOMO LISO	\$ 16.500
ENTRECOT 500 grs.	\$ 16.500

ASADO DE TIRA \$ 24.500
 Americana (500 grs.)



PARRILLADAS



MALAYA DE CERDO (350grs.) \$ 14.500

FILETE	\$ 16.500
ANTICUCHO DE FILETE 3 brochetas	\$ 13.500
ANTICUCHO DE FILETE 4 brochetas	\$ 16.500
BIFE CHORIZO 350 grs.	\$ 19.900
VARIEDAD DE ANTICUCHOS 4 brochetas (Longaniza, pollo relleno de panceta y queso filete envuelto en panceta y filete relleno con champiñón, queso y orégano).	\$ 17.200
PARRILLA AROMA LIMEÑO Entraña, Lomo Liso, Lomo Vetado, Chuleta de Cerdo, Prieta y Longaniza	\$ 54.900
CHULETA DE CERDO VETADA	\$ 10.500
POLLO DESHUESADO	\$ 10.500
LONGANIZA 2 unidades	\$ 8.500
PRIETA 2 unidades	\$ 6.500
TOMAHAWK 600 grs. con agregado (Arroz, puré o papas fritas)	\$ 24.900
TOMAHAWK 800 grs. con agregado (Arroz, puré o papas fritas)	\$ 29.000
CHUNCHULES 250 grs.	\$ 9.500
PARRILLA CHILENA Lomo Liso, Lomo Vetado, Pollo, Costillar, Chunchules, Prieta y Longaniza	\$ 54.800
COSTILLAR DE CERDO 350 grs.	\$ 13.900
PARRILLA PREMIUM (5 personas) 600 grs. Tomahawk, 350 grs. Entraña, 500 grs. Entrecot, 500 grs. Asado De Tira 350grs. Costillar de Cerdo y dos ensaladas de Palmito, Palta y Tomate	\$ 89.000





AROMA ROLLS \$ 7.800

Queso crema, palta, cebollin, champiñon, pollo teriyaki, envuelto en nori, sin arroz, apanado

NIKKEI ROLLS Pollo, palta tomate, ají amarillo bañado en salsa de ají de gallina \$ 7.800

CAUSA ROLLS \$ 8.500

Pollo a la plancha, camarón, ají amarillo, apanado bañado en salsa huancaína

TAMA TORI ROLLS \$ 8.500

Pollo teriyaki, queso crema, cebollín, pepino, envuelto en palta, salsa de tamarindo y teriyaki

CANIVAL ROLLS Camarón apanado, queso crema, tomate, ají amarillo \$ 7.800

envuelto en láminas de filete bañado en salsa de lomo salteado agridulce

FURAY ROLLS Camarón apanado, queso crema \$ 8.500

palta, cebollín envuelto en salmón apanado bañado en salsa teriyaki

TROPICAL SWEET \$ 8.500

Queso crema, palta, camarón tempura, salmón envuelto en plátano apanado y salsa fuji





BANANA ROLL \$ 9.500

Camarón apanado, salmón, palta, queso crema envuelto en plátano frito con salsa teriyaki

OLIVO ROLLS Pulpo, queso crema, palta envuelto en sésamo bañado en salsa de olivo	\$ 8.500
MIGÑÓN ROLLS Filete sellado 3/4, pimienta, queso crema envuelto en arroz bañado en salsa migñón	\$ 8.500
CEVICHE ROLLS Pescado, crema de tigre con puré de camote	\$ 8.900
HOT ROLLS Camarón apanado, salmón, palta, bañado en salsa de mayonesa peruana	\$ 8.500
SWEET ROLLS Camarón, plátano apanado, queso crema palta, ají amarillo envuelto en nori tempurizado bañado en salsa teriyaki	\$ 8.500
PARRILLERO ROLLS Camarón, palta, ají amarillo envuelto en queso crema, sopleteado bañado en chimichurri y salsa teriyaki	\$ 8.900
SUKI ROLLS Camarón apanado, queso crema, palta envuelto en palta	\$ 8.500
CAUSA ROLLS Pollo a la plancha, camarón, ají amarillo, palta, apanado bañado en salsa huancaína	\$ 8.500
MARACUYA ROLLS Queso crema, palta, palmito con camarón cocido envuelto en palta y ciboulette. Bañado en vinagreta de maracuya.	\$ 8.500
LOMO SALTEADO ROLL Maki relleno de queso crema, lomo Salteado envuelto en palta, salsa de lomo salteado y papas al hilo	\$ 8.500
CARIBEAN ROLLS Palta, salmón teriyaki, camarón apanado envuelto en plátano en queso crema y queso parmesano flameado, bañado en salsa teriyaki, salsa fuji y toping sésamo	\$ 8.500
DEGUSTACIÓN ROLLS 3 cortes de atún, 3 cortes de salmón, 3 cortes de pulpo, 4 piezas de furay, 4 piezas de olivo roll, 4 piezas de suki rolls	\$ 18.500

SASHIMI

SASHIMI SALMÓN x9 / x12	\$ 9.500 / 10.900
SASHIMI ATÚN x9 / x12	\$ 9.500 / 11.900
SASHIMI MIXTO x12	\$ 10.900



CEVICHE LIMEÑO \$ 14..900
Reineta, pulpo, camarón, leche de tigre con pasta de ají amarillo, camote y cancha



PIQUEO AROMA LIMEÑO \$29.800

Ceviche mixto, Pulpo al olivo, Causa de pollo, Brochetas de corazón, Pollo, Pescado y Jalea mixta

CAUSA DE POLLO \$ 9.900

Pollo con mayonesa sobre papa prensada con láminas de palta y cremas peruanas

CAUSA DE JAIBA Pulpa de jaiba, camarón sobre papa y mayonesa de camarón \$ 10.900

CAUSA DE CAMARÓN Papa prensada rellena de palta, camarones y salsa golf \$ 11.900

DEGUSTACIÓN CAUSA CAMARÓN \$ 14.900

Camarón nikkei, camarón golf y camarón acevichado

CAUSA DE PULPO AL OLIVO Pulpo grillado en salsa anticuchera sobre papa \$ 10.900

su chalequita y bañado en salsa olivo

DEGUSTACIÓN DE CAUSAS \$ 16.500 (4 timbales)

Papa prensada y aliñada con ají amarillo rellena de atún, jaiba, pollo y camarón



ENTRADAS FRÍAS



LOCOS EN SALSA VERDE \$24.500
Tiernos locos con salsa verde

CAUSA CORVINA	\$ 16.900
causa rellena con tomate, mayonesa, palta, corvina apanada y frita con acevichado de palta		
CEVICHE CLÁSICO	Pescado marinados con limón de pica, leche de tigre y ají limo	\$ 13.900
CEVICHE MIXTO	Pescado, pulpo, ostión, camarones	\$ 14.900
marinados con limón de pica leche de tigre roja y ají limo		
CEVICHE MEXICANO	Pescado y camarón, limón de pica y leche de tigre de palta	\$ 14.900
TARTAR DE MARISCOS	Mariscos surtidos, palta en su salsa especial de la casa	\$ 11.500
TARTAR DE ATÚN	Atún, palta en su salsa especial de la casa	\$ 11.500

TRIO DE CEVICHE\$ 21.900

El clásico, limeño y mixto, tres ceviches, tres colores y tres sabores diferentes para degustar





TIRADITO DE ATÚN \$ 13.500

Láminas de atún en salsa de maracuyá, palta y su chalaca de atún

CEVICHE LIMEÑO	Pescado, pulpo, ostión y camarón, limón de pica y leche de tigre	\$ 14.900
PULPO AL OLIVO	Láminas de pulpo, salsa de aceituna y chalaquita de palta	\$ 12.500
CEVICHE DE CORVINA		\$ 17.500
CEVICHE DE ERIZO		\$ 18.000

TIRADITO AROMA LIMEÑO \$ 16.900

Láminas de pescado en salsa rocoto ahumado, pulpo grillado, palta y chalaquita



ENTRADAS CALIENTES



STEAK TARTAR \$ 15.200

Filete crudo condimentado con alcaparras, pepino, perejil, cebolla blanca, mostaza y tostadas

MACHAS A LA PARMESANA (10 unidades) con queso parmesano gratinadas	\$ 14.500
JALEA MIXTA	\$ 11.900
Chicharrón de pescado y mariscos con zarza criolla acevichada y salsa tártara	
CHICHARRÓN DE CORVINA Amarinado en salsa soya, yucas y zarza criolla	\$ 17.500
CHICHARRÓN DE PESCADO Amarinado en salsa soya, yucas y zarza criolla	\$ 10.900
PULPO A LA PARRILLA En salsa anticuchera con puré de pallares y chimichurri	\$ 12.900
CAMARONES AL PIL PIL con papas salteadas, aceite de oliva y ají cacho de cabra	\$ 15.900
PARRILLA MARINA Pescado, pulpo, calamar, mantequilla, ajo, limón y vino blanco	\$ 21.900
CAMARÓN CROCANTE en panko con puré de camote, salsa de miel y naranja	\$ 12.500
TABLA PIQUEO BRUNCH 4 bruschettas de atún curado, rúcula, palta	\$ 18.500
6 rollitos de queso frito, 7 rollitos de pollo frito, 8 cortes de caribbean rolls y 3 un. de camarón	
DÚO DE CORVINA Ceviche de Corvina y Chicharrón de corvina	\$ 20.500

ENSALADAS

PAPA MAYO CON FINAS HIERBAS	\$ 5.800
ENSALADA CESAR	\$ 9.900
Lechuga, tomate, pollo al panko, tostadas al queso de cabra y vinagreta casera	
ENSALADA DE HABAS Habas cocidas, queso, choclo y aceite de oliva	\$ 8.500
ENSALADA MIXTA Palta, tomate, palmito y choclo peruano	\$ 8.500



LA PLATEADA \$ 16.900
Cocinada lentamente en salsa de vino acompañado con pastel de choclo reinventado y su encurtido de pimentones

LA TIERRA Y SUS CARNES



FILETE BALSÁMICO \$ 16.900

Filete a la plancha en reducción de aceto balsámico acompañado de risotto al pesto

AJÍ DE GALLINA \$ 14.500
Pollo deshilachado en salsa cremosa de ají amarillo, nueces, papas cocidas y arroz

GARRÓN DE CORDERO \$ 18.500
Pierna de cordero en salsa de cilantro con porotos, arroz y zarza criolla

FILETE O LOMO VETADO AL BRANDY \$ 16.900
En salsa de champiñones al brandy acompañado de ensalada verde o arroz

ASADO DE TIRA AROMA LIMEÑO \$ 19.500
Seco de asado de tira con zanahorias, arvejas aderezo de cilantro, chicha de jora, cerveza negra y porotos, acompañado de arroz

OSOBUCO DE TERNERA \$ 16.500

Osobuco al horno acompañado de risotto de ají amarillo y cherry confit





COSTILLAR AL HORNO \$ 15.500

costillar al horno acompañado de papas salteadas con champiñones finas hierbas

LOMO SALTEADO

\$ 16.500

Trozos de filete salteados con cebolla, tomate, ají amarillo con arroz y papas fritas

FILETE MAR Y TIERRA Filete a la grilla en salsa de mariscos y pastel de papas

\$ 16.500

ASADO DE TIRA EN ESPECIES

\$ 19.900

Cocción lenta a baja temperatura acompañado con puré de papas al pesto

LA PLATEADA Cocinada lentamente en salsa de vino

\$ 16.900

acompañado con pastel de choclo reinventado y su encurtido de pimentones

FILETE MIGÑON \$ 16.500

Filete a la parrilla en salsa de champiñón en vino tinto con papas salteadas





MERO EN SALSA SINGAPUR CON CHAUFA BLANCO \$ 21.900

Mero en salsa Singapur con packchoi cocido al vapor y su salsa agri dulce acompañado con arroz

SALMÓN A LA QUÍNOA

\$ 16.500

Filete de salmón a la plancha sobre guiso de quínoa de verduras en salsa de mariscos

MERLUZA AUSTRAL

\$ 14.900

Dorada a la plancha sobre salsa blanca prosciutto, habas, champiñón y papas al hilo

ATÚN THAI Atún a la grilla con salsa thai en base de tamarindo y crema de coco, acompañado de verduras salteadas.

\$ 15.900

SALMÓN ALCAPARRA \$ 15.500

Salmón la plancha con mantequilla, alcaparras y gotitas de limón acompañado con arroz blanco





ATÚN DEL PACÍFICO \$ 14.900

Atún grillado en salsa de tamarindo y acompañado con pastel de tubérculos

CONGRIO GRILLE \$ 15.500
 Congrio a la grilla en salsa de mantequilla y verduras salteadas

MERO DE PROFUNDIDADES \$ 21.900
 A la grilla en mantequilla camarón y merkén, acompañado de verduras salteadas

SALTEADO DE SALMÓN \$ 14.500
 Salmón, apanado, verduras salteadas y fruta de temporada con arroz blanco

PESCADO A LO MACHO \$ 15.500

Filete de pescado a la plancha en salsa de mariscos picantito y arroz blanco



LAS BONDADES DEL MAR



CORVINA ARCOIRIS \$ 18.900
A la plancha con puré de papas y salsa de mariscos

TACÚ TACÚ

TACÚ TACÚ LOMO SALTEADO \$ 15.500
Fusión de arroz y pallares, filetes de lomo salteado y su salsa

TACÚ TACÚ CON MARISCOS \$ 14.900
Fusión de arroz y pallares dorados al wok bañados en salsa de mariscos

TACU TACU MAR Y TIERRA \$ 19.500
Fusión de arroz y pallares, salteado de marisco con trozos de carne, pollo, pescado y verduras





ESPAGUETI FUSIÓN ORIENTAL \$ 16.900
 espagueti a la huancaína , pollo y camarón atlantico en salsa teriyaki

FETUCCINI HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO \$ 15.500
 Fetuccini bañado en salsa huancaína con un jugoso lomo saltado

ESPAGUETI SALTEADO DE CARNE O POLLO \$ 15.500
 Filete de vacuno salteado con cebolla, tomate, salsa soya y aceite sésamo

ESPAGUETI SALTEADO CON MARISCOS \$ 14.900
 Mariscos surtidos salteados con cebolla, tomate, salsa soya y aceite sésamo

PARIHUELA \$ 14.500
 Sopa de mariscos y pescados, vino blanco y toques del chef



ARROZ Y RISOTTO



ARROZ CHAUFA DE MARISCOS \$ 15.900
Arroz frito al wok con mariscos, salsa soya y toques orientales

RISOTTO CON CAMARONES	\$ 15.500
Risotto dos quesos con camarones a la grilla, salsa de mariscos y chimichurri	
ARROZ CHAUFA DE POLLO	\$ 12.900
Arroz frito al wok con pollo en trozos, salsa soya y toques orientales	
ARROZ CHAUFA DE CARNE	\$ 15.500
Arroz frito al wok con carne en trozos, salsa soya y toques orientales	

AGREGADOS

Porción de arroz	\$ 4.200
Porción de papas fritas	\$ 4.500
Porción de choclo peruano	\$ 4.500
Porción de puré de papas	\$ 4.900
Porción de camote	\$ 3.900
Porción de risotto	\$ 4.900
Porción de Yuca	\$ 4.900
Porción de papas salteadas	\$ 4.200
Porción de verduras salteadas	\$ 5.200

MENU NIÑO

MENÚ NIÑO	\$ 8.500
Pescado o Pollo a la plancha con arroz, papas fritas o puré	



ESFERA BLANCA DE CHOCHELADO \$ 5.900
Espuma de crema bruléé, helado de vainilla, compotas de frutas derretido en chocolate



DEGUSTACIÓN POSTRES \$ 7.800

Suspiro limeño, Mousse de maracuyá, Mousse de chocolate y Bola de helado a elección

SUSPIRO LIMEÑO	Clásico dulce de leche casero con merengue al oporto	\$ 5.500
CREMA VOLTEADA		\$ 5.200
ESFERA BLANCA DE CHOCHELADO	Espuma de crema bruleé, helado de vainilla, compotas de frutas derretido en chocolate	\$ 5.900
COPÓN HAWAIANO	Helados de estación, compota de frutas y salsa a elección	\$ 4.900
TIRAMISU	Postre aromatizado con café en capas de biscocho y queso crema	\$ 6.200

CHURROS \$ 6.500

Churros con manjar salsa de chocolate acompañado con creme brulle





VOLCÁN DE CHOCOLATE \$ 6.500
falta descripción

- | | |
|--|----------|
| CRÈME BRÛLÉE Suave crema con una fina capa de caramelo crujiente | \$ 5.900 |
| PICARONES DE LA ABUELA | \$ 5.500 |
| Masa de harina y tubérculos fritos con salsa de higo verde | |
| DULCE CAPRICHIO | \$ 5.200 |
| Base de chocolate, mousse de frambuesa y chocolate blanco con gelée de frutos rojos | |
| MOUSSE DE MARACUYÁ Suave y cremoso con sabor ácido de maracuyá | \$ 5.500 |
| WAFFLES Waffles, óreo, plátano, salsa de maní y chocolate con helado de vainilla | \$ 6.200 |

CELESTINO \$ 5.900
Suave masa de harina rellena de manjar acompañado de helado de vainilla



POSTRES



PANNACOTTA \$ 6.200

Postre italiano en base a crema de leche bañada en salsa de frambuesa

TORTA DE TRES LECHEs	\$ 5.900
Torta bañada en tres leches con su compota de frutas de la estación	
PAPAYAS O CASTAÑAS AL JUGO	\$ 5.200
COPAS DE HELADOS (Tres sabores)	\$ 5.200
PROVÓCAME Bizcocho de almendra de chocolate,	\$ 5.500
ganache de caramelo, crema inglesa de chocolate y helado de vainilla	
DEGUSTACION AROMA LIMEÑO	\$ 8.000
Un trozo de torta tres leches, un provocame y creme brulle	
Agregado crema o salsa de chocolate	\$ 600

TÉ Y CAFÉ

Té importado / Té de hierbas	\$ 2.500
Nescafé	\$ 2.500
Café express / Express grande	\$ 2.900 / 3.200
Café express grande con licor (Whisky, Brandy, Amaretto, Kalúa o Frangélico)	\$ 4.900
Café cortado / Cortado doble	\$ 3.200 / 3.500
Capuchino	\$ 4.200