

POSTRES DESSERTS

MEMORIAS

Biscocho sumergido en tuba con malvavisco de yuzu y plátano, helado de lemongrass, cera de albaca, crujiente. 100grs.

MEMORIAS

Sponge cake soaked in tuba, yuzu banana marshmallow, lemongrass ice cream, basil wax, crisp. 100grs. \$295

PASIÓN DE VALLARTA

Creeme brulée de maracuyá, con oblea de cítricos, gel de pomelo, frutos rojos y polvo de espinaca. 150grs.

PASSION OF VALLARTA

Passion fruit crème brulé, citrus tuile, grapefruit gel, red berries, and spinach powder. 150grs. \$295

TARTA DE FRESA

Tarta de ganache de yogurth, helado de fresa ahumada, velo de romero, pensamientos, gel de fresa y menta. 130grs.

STRAWBERRY TART

Yogurt ganache tart smoked strawberry ice cream, rosemary veil, pansies, strawberry mint gel. 130grs. \$295

COCO TROPICAL

Muse de coco con chocolate amargo, compota de piña, mango, tapioca y sorbete de tuba. 110grs.

TROPICAL COCONUT

Coconut mousse, dark chocolate, pineapple compote, mango tapioca, tuba sorbet. 110grs. \$315

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Volcán de chocolate con espuma de atole purépecha y helado del día. 265grs.

CHOCOLATE VOLCANO

Chocolate lava cake, purépecha atole foam, ice cream of the day. 265grs. \$325