

Postres

Flan de cajeta Lola \$55

El tradicional y exquisito
flan de la casa.



Pay Coyoacán \$95

Pasta de hojaldre, con Nutella y rebanadas
de peras en almíbar.
Lo servimos frío.



Plátanos fritos \$68

Rebanadas de plátano macho dulce,
frito, con crema entera y miel de abeja.



*Crepas
de Nutella* \$118

Crepas bañadas en Nutella,
con nuez horneada
y helado de vainilla
con chispas de chocolate.

Crepas de cajeta J. Dickinson \$78

Bañadas en cajeta envinada,
con nuez y helado
de vainilla con
chispas de
chocolate.



Postres



Pantzin de elote \$85

Pan cremoso de elote, mantequilla y huevo, decorado con caramelo derretido. Lo servimos calentito.



Tartaleta de nuez \$82

Rellena de nuez pecana tostada y cubierta de caramelo cremoso. La servimos calentita.



Vainilla con rebozo \$65
Campechanas de Santa María de Río, mezcladas con helado de vainilla, cajeta y nuez. 100% potosino.



Arroz con leche \$55

Nuestra versión de la clásica receta casera. Lo servimos tibio.



Gelatina de rompopo \$58

De Rompopo Coronado y leche entera. Lo servimos con una copita extra de rompopo.

Postres

Chia y coco \$58

Budín de chia, chocolate, arándanos y nuez caramelizada. Lo servimos frío.

¡Nuevo!

Tartaleta de coco y chocolate \$82

Con base de galleta de mantequilla, rellena de budín de coco y chispas de chocolate. La servimos calientita.

Helado artesanal Viña Nueva 100% potosino \$68

Servimos 2 bolas en un buñuelo hecho canastilla. Pregunta a tu mesero qué sabores tenemos hoy.

Rollo de helado \$58

Rollo de bizcocho, con helado de galleta Oreo.

Lodo \$75

Base de masa quebrada de chocolate con relleno de chocolate craquelado, todo muy chocolatoso.

¡Nuevo!

