



PAN &
Postres

GALLETAS

Elaboradas artesanalmente en casa, horneadas diariamente.

SMORE \$39.00

Galleta de vainilla con malvavisco y chocolate amargo.

RED VELVET \$39.00

Galleta red velvet con relleno de queso crema.

TARO \$39.00

Galleta sabor taro con relleno de trufa de chocolate blanco.

MATCHA \$39.00

Galleta sabor matcha con relleno de ganache blanco, decorada con frambuesa liofilizada.

AVENA CON MANZANA \$39.00

Galleta de avena con arándano y almendra, rellena de manzana con un toque de canela.

POSTRES

Hechos pensando en ti, para acompañar tu momento presente.

FERRERO \$225.00

Bombón de chocolate relleno de trufa de chocolate gianduja y avellana tostada, cubierto con chocolate amargo y nuez.

CHURRO SUPREMO \$195.00

Suave y crujiente churro con crema batida, helado de vainilla, salsa de chocolate y caramelo, granillo multicolor y cereza marrasquino.

PASTEL DE ZANAHORIA \$215.00

Bizcocho de zanahoria con nuez y canela, relleno de queso mascarpone, cubierto con betún de mantequilla y zanahoria caramelizada.

FRUTERO \$225.00

Frutas de temporada con una sorpresa especial.

COCO ON THE BEACH \$195.00

Mousse de coco, relleno de mango y chocolate amargo.

PANES

Pan elaborado artesanalmente en casa. Pregunta por la variedad del día; contamos con más de 12 opciones de pan.

CROISSANT

Suave y crujiente masa hojaldrada.
(Ruby, gold, almendra, pistache y natural)

DANÉS

Suave pan hojaldrado relleno de frutas, cremas o queso.
(Crema y mermelada, fruta o queso)

FEITE

Masa hojaldrada caramelizada con azúcar mascabado.
(Pistache, avellana, chocolate o natural)

NEW YORK

Masa croissant rellena de praliné de avellana y pistache, glaseada con chocolate amargo y frutos secos.

PANQUÉ DE LIMÓN

Suave panqué de vainilla con un toque de limón, glaseado y decorado con ralladura de limón.

PANQUÉ DEL DÍA

Panqué de temporada.

CROISSANT DE ALMENDRA

Crujiente masa hojaldrada rellena de crema de almendra y almendra tostada.

DONA O BERLÍN

Suave dona glaseada de chocolate, café o vainilla.
(Berlín relleno de crema diplomática).

PAN DEL DÍA

Pan elaborado artesanalmente en casa. Pregunta por la variedad del día.

CROISSANT NATURAL	\$48.00
CROISSANT PISTACHE	\$95.00
CROISSANT RUBY.....	\$95.00
CROISSANT GOLD.....	\$95.00
CROISSANT ALMENDRA	\$85.00
CHOCOLATÍN	\$48.00
CHOCOLATÍN O GIANDUJA	\$65.00
CROISSANT NEW YORK PISTACHE	\$115.00
CROISSANT NEW YORK AVELANA	\$115.00
DANÉS CREMA Y MERMELADA	\$65.00
DANÉS DE FRUTA	\$65.00
BOITA DE QUESO	\$45.00
OREJA NATURAL Y CON CHOCOLATE	\$45.00
MARIPOSA NATURAL Y CON CHOCOLATE	\$45.00
CRÈME BRÛLÉE CROISSANT	\$95.00
BERLINESA CON HELADO	\$65.00
DONA DE CHOCOLATE, CARAMELO O BIANCA	\$45.00
BISQUET	\$45.00
STRUDEL DE MANZANA	\$45.00
CONGA DE VAINILA	\$45.00
CONGA DE CHOCOLATE	\$45.00
PANQUÉ DE LIMÓN	\$45.00
PANQUÉ DE NARANJA	\$45.00

PANES SUGAR FREE

Horneados sin azúcar, para sentirte bien desde dentro.

CROISSANT

\$48.00

Pan de masa madre hojaldrada sin azúcar.

ROL DE CANELA

\$45.00

Pan de masa madre sin azúcar, relleno de ghee, canela y nuez.

CHOCOLATÍN

\$69.00

Pan de masa madre hojaldrada, relleno de chocolate amargo sin azúcar.

PANQUÉ DE PLÁTANO

\$65.00

Panqué de platano con nuez, chocolate sin azúcar.

POSTRES SUGAR & GLUTEN FREE

Horneados sin azúcar, para sentirte bien desde dentro.

BROWNIE

\$215.00

Suave brownie de chocolate amargo sin azúcar y nuez, acompañado de helado de vainilla.

TARTA DE MANZANA

\$169.00

Suave tarta de manzana sin azúcar, con crumble de mantequilla, crema de almendra, crema pastelera y relleno de manzana de doble textura, acompañada de helado de vainilla.

TRUFAS

\$125.00

Trufas de chocolate amargo sin azúcar, empanizadas con nuez, coco, almendra y pistache.

PANNA COTA

\$165.00

Panna cotta de yogurt griego natural con salsa de frutos rojos y quinoa inflada o maracuyá y quinoa inflada.

TIRAMISÚ

\$185.00

Génoise sin azúcar y sin gluten, rellena de queso mascarpone y jarabe de café.