

NUESTROS POSTRES HECHOS EN **CASA**

COPITAS

SUSPIRO A LA LIMEÑA 16
Suave manjar de yemas,
merengue al oporto y canela.

PIE DE LIMÓN 16
Crema de limón, crunch de
almendras, mousse de limón
y merengue gratinado.

TRES LECHES 16
Bizcochuelos de vainilla
humedecidos en abundante
baño de tres leches y cubierta
de crema chantilly.

NUESTRO MOMENTO
FAVORITO, LA HORA
DEL POSTRE.

EL MEJOR REGALO SABE DULCE

HORNEADOS Y **BITES**

ALFAJORCITOS 3.50
Clásicos, con manjar artesanal
Chocolate
Lúcuma con chocolate

MACARRONES 4.50
Chocolate
Caramelo con sal
Frambuesa
Piña colada
Limón
Aguaymanto
Sauco con maracuyá
Vainilla con café
Lúcuma y algarrobina

ACANALADOS 5.00
Suave por dentro y caramelizado
por fuera

BROWNIES
Y BLONDIES 4.00 / 12.00
Amelcochados con pecanas

GALLETAS DE LA ABUELA 4.00
De chocolate chunks
Chocolate, café y pecanas
Toffee con damascos

MADELEINES 3 unidades 9.00
De chocolate / Limón

ALFAJOR CLÁSICO 10.00
Con manjar artesanal

KEKES porción 10.00
Zanahoria
Inglés
Almendras con naranja
Plátano

ACÉRCATE A NUESTRAS
VITRINAS DULCES PARA
VER MÁS OPCIONES Y
DETALLES PARA REGALAR.

Importante:
Nuestros precios están expresados en soles e incluyen
impuestos de ley y recargo al consumo
Los precios y productos pueden variar en los locales
ubicados en el Aeropuerto y el Polo

PASTELITOS

RELÁMPAGO DE CARAMELO 12
Relleno de crema de vainilla.

RELÁMPAGO DE CHOCOLATE 12
Relleno de crema de chocolate.

PARISIEN 14
Tarta hojaldrada rellena de crema de vainilla gratinada y manjar.

TARDALETA DE FRESAS 16
Rellena de crema pastelera de vainilla y fresas.

BOMBA DE VAINILLA Y FRESAS 16
Profiterol relleno de crema diplomática de vainilla, fresas y manjar.

PASIÓN 16
Tarta rellena de mousse de maracuyá y chocolate blanco, compota de fresas y glaseado de maracuyá.

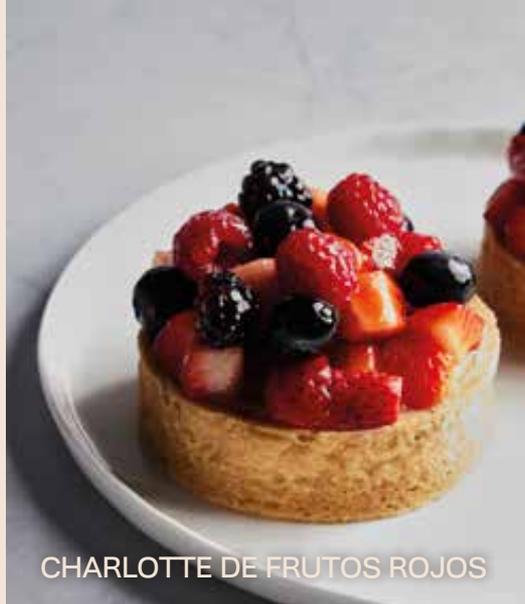
TARTA DE MANZANAS 16
Base crujiente de masa hojaldrada, crema de almendras y láminas de manzanas caramelizadas con un toque de canela.

CHARLOTTE DE FRUTOS ROJOS 16
Rellena de mousse ligero de frambuesas, bizcocho húmedo, coulis de frutos rojos, arándanos y frambuesas frescas.

TARTA DE LIMÓN 16
Rellena de crema de limón y cubierto de merengue gratinado.



CHOCOBROWNIE LÚCUMA



CHARLOTTE DE FRUTOS ROJOS

OPERA 18
Bizcocho húmedo de almendras, café, crema moka, mousse de chocolate y glaseado de chocolate.

CHOCOBROWNIE LÚCUMA 18
Bizcocho brownie, cremoso de chocolate San Martín al 60%, mousse de lúcuma y glaseado de cacao.

LUCUMITA 18
Tarta de cacao rellena de mousse de chocolate de leche, nibs de cacao y cubierto con mousse de lúcuma.

POM 18
Bizcocho de vainilla, manzanas asadas, mousse de caramelo y mousse de vainilla.

CUMPLEAÑERA 18
Queque húmedo relleno de ganache de chocolate y manjar blanco, cubierto con crema chantilly de chocolate al 60%.

TORTA DE CHOCOLATE LIMEÑA 18
Para los más dulceros. Queque húmedo relleno de manjar chocolatoso, cubierto de fudge a la olla y chocolate peruano.

CARROT CAKE 18
Queque húmedo de zanahoria relleno de manjar blanco, cubierto con frosting de queso y pecanas.

SELVA NEGRA 18
Bizcocho de cacao, Kirsch, mousse de chocolate de leche, compota de cerezas, baño crujiente de chocolate y chantilly de chocolate blanco.

HAWAIANA 18
Prensado de coco y chocolate blanco, piña confitada, cremoso de maracuyá y mousse ligero de coco.

MERENGADO DE CHIRIMOYA 19
Chirimoya por montones, manjar blanco, merengue crocante, bizcocho húmedo de vainilla y crema chantilly.

DURAZNITO 19
Relleno de mousse de vainilla y compota de durazno con damasco. Base de sablé de vainilla y cubierta de chocolate blanco.

CIOCCO GIANDUIA 19
Mousse de giandua y bizcocho de almendras relleno de toffee de praliné y cremoso de giandua. Bañado en chocolate crujiente con almendras.

TARTA DE CHOCOLATE 19
Rellena de pecanas, almendras, nueces, toffee, cremoso de giandua y mousse de chocolate San Martín al 60%

FLORICIENTA 19
Mousse de pistachos, sablé de vainilla y compota de frutos rojos. Cubierto con ganache batido de pistachos.

PAREZCO, PERO NO SOY 19
Tus chocolates de infancia en un solo postre. Bizcocho de almendras, crema de chocolate y maní, toffee y chantilly de chocolate de leche.



PASIÓN