



DESSERTS/POSTRES

APRICOT ∅

Apricot cream, ponche, yuzu capsule
Crema de albaricoque, ponche, cápsula de yuzu (limón japonés)

19

PEANUT ∅

Genoise cake, mamey gelato, mandarin gel
Pastel genovés, helado de mamey, gel de mandarina

20

SPICED BISCUIT ∅

Raspberry ganache, hibiscus, candy
Ganache de frambuesa, caramelo de Flor de Jamaica

21

CHOCOLATE ∅

Caramel tart, sea salt, chantilly
Tarta de caramelo, sal marina, crema de chantilly

21

ARROZ CON LECHE ∅

Fig gelato
Helado de higos

19

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies

Raw ingredients are carefully handled. Their ingestion is at the diners discretion.

Favor de informar a su mesero cualquier requerimiento dietético o alergia.

*Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados,
aun así su ingestión es responsabilidad del comensal.*

Prices are in USD subject to 13% VAT and 10% service charge

Precios en USD, sujetos al 13% de IVA y 10% de servicio

 Vegetarian

 Gluten-free