



Afogatto (mousse de avellanas con salsa inglesa de café colombiano y tierra de algarroba)

*Afogatto (hazelnut mousse with English cream made with colombian coffee and carob flour)*



Cremoso de chocolate semiamargo y chocolate con leche, peras caramelizadas al azafrán y helado de maracuyá

*Chocolate cream made with dark and milk chocolate, caramelized pears with saffron and passion fruit ice cream*



Dúo de chocolate y dulce de leche: base de dulce de leche cocido con mousse de chocolate semiamargo, mousse de banana, acompañado de macarons

*Chocolate and dulce de leche duet: cooked dulce de leche base with dark chocolate mousse, banan mousse, accompanied with macarons*



Tabla degustación de macarons. Servida con café

*Macaron tasting board. Served with coffee*



Némesis: brownie húmedo de chocolate con helado de vainilla y sirope de caramelo

*Nemesis: moist chocolate brownie with vanilla ice cream, topped with caramel syrup*