POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE AMARGO Y ACEITE DE OLIVA

GF

Con pistachos caramelizados
y sal de mar
$230

HELADO DE VAINILLA

Con salsa de vino especiado
y pasta crujiente
$190

CHEESECAKE VASCO

Compota cítrica
$230

GALAKTOBOUREKO

Filo crujiente, natilla de sémola
y jarabe de miel cítrica
$190

FRUTA ROSTIZADA

GF

Con miel, higos y duraznos
con tomillo y menta
$190

VEGANO VEGETARIANO GLUTEN FREE NUECES CACAHUATE LÁCTEOS HUEVO

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (M.N.) e incluyen IVA (16%), el pago se puede realizar en efectivo con Moneda Local, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card y American Express – No cobramos cargo por uso de Tarjeta), y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto o efectivo para solo uso de Alimentos y Bebidas). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante. Los menores de 5 años no pagan, niños 6 a 12 años el menú de niños se cobra al 100% y del menú de adultos se cobra al 100% de los precios.

DESSERT

DARK CHOCOLATE OLIVE OIL CAKE
GF
With caramelized pistachios and sea salt
$230

VANILLA ICE CREAM
With warm spiced wine sauce and crispy shredded pastry
$190

BASQUE CHEESECAKE
Citrus compote
$230

GALAKTOBOUREKO
Phyllo pastry, semolina custard and citrus honey syrup
$190

ROASTED FRUIT
GF
With honey, figs, peaches, thyme and mint
$190

VEGAN VEGETARIAN GLUTEN FREE TREE NUTS PEANUTS DAIRY EGG

Our prices are in Mexican Pesos (M.N.) and include VAT (16%), payment can be made in cash with Local Currency, credit or debit card (we accept Visa, Master Card and American Express American Express – We do not charge an extra fee) , and room charge (subject to open Voucher or cash for Food and Beverage use only). The weight corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking, we inform our guests that consuming certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning; among others meat, poultry, fish, shellfish and eggs. You can request information about any ingredient to the Restaurant Manager. Children under 5 years old do not pay, children from 6 to 12 years old are charged 100% of the children's menu and 100% of the adult menu prices.