

POSTRES

\$350

Pastel de Chocolate Fundido



Chocolate mexicano

Picarones

Buñuelo peruano de camote,
calabaza caramelizada
y salsa de chancaca

Sémola



Flan chileno de leche
reducción de vino tinto

Budín de Quinoa



GF

Especialidad boliviana,
pistache, leche de almendra,
miel de agave

CASA

AMATE



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.

DESSERTS

\$350

Melted Chocolate Cake



Mexican chocolate

Picarones

Peruvian sweet potato
beignet, caramelized
pumpkins, chanaca sauce

Semola



Chilean milk flan,
red wine reduction

Quinoa Bread Pudding



GF

Bolivian specialty, pistachio,
almond milk, agave honey,
cinnamon, almonds

CASA

AMATE



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



NUTS



PEANUTS



DAIRY



EGGS

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.