

POSTRES

DESSERTS



CRUJIENTE DE PERAS

PEAR CRISP



20

Peras confitadas al horno con un corazón tierno, cubiertas por un crumble artesanal de avena y mantequilla sobre un espejo de crema inglesa, acompañadas de helado de vainilla.

Oven-confited pears with a tender heart, topped with a buttery oat crumble, set over pool of crème anglaise and finished with vanilla ice cream

FRESONES CON QUESO HELADO



20

STRAWBERRIES WITH AREQUIPA "QUESO HELADO"

Fresones en un coulis tibio de vino tinto y maíz morado, pecanas acarameladas y nuestro queso helado arequipeño.

Strawberries in a warm red wine and purple corn coulis, with caramelized pecans and Arequipa-style "queso helado"

CHEESECAKE DE CHIRIMOYA

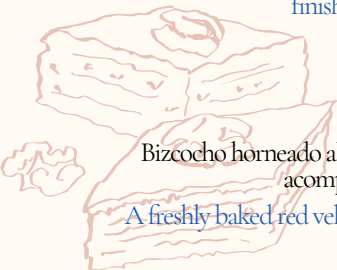


22

CUSTARD APPLE CHEESECAKE

Suave tarta horneada de queso y chirimoya natural sobre una delicada masa sablé, acompañada de un sutil destello de maracuyá y frutos del bosque

A soft baked cheesecake made with natural Custard Apple, set on a delicate sablé crust and finished with a subtle hint of passion fruit and mixed berries



VOLCAN RED VELVET

RED VELVET LAVA CAKE



25

Bizcocho horneado al momento con un intenso corazón fundido de chocolate. Servido tibio y acompañado de helado artesanal y una lluvia de nibs de copasú

A freshly baked red velvet sponge with a molten chocolate heart. Served warm with artisanal ice cream and a scattering of copoazú nibs