



## — DESSERTS —

## — POSTRES —

**Traditional churros 120 g.**  
Mexican traditional churros, accompanied with vanilla ice cream and chocolate sauce. \$129

**Eggnog liqueur flan 120 g.**  
House recipe. \$129

**Goat cheese flan 120 g.**  
Goat cheese, flamed with mezcal and decorated with fruit slices. \$139

**Cheese and banana cake 120 g.**  
Served with guava confit and strawberry sauce. \$129

**Corn bread 120 g.**  
Vanilla ice cream served with caramel milk and toasted nuts. \$149

**Oaxacan chocolate fondant 120 g.**  
Cake made with Oaxaca chocolate, served with vanilla ice cream and passion fruit sauce. \$129

**Churros tradicionales 120 g.**  
Tradicionales churros mexicanos, acompañados de helado de vainilla y salsa de chocolate. \$129

**Flan de Rompope 120 g.**  
Elaborado con la receta de la casa. \$129

**Flan de queso de cabra 120 g.**  
Queso de cabra, flameado al mezcal, supremas de cítricos. \$139

**Pastel de queso y plátano 120 g.**  
Servido con confit de guayaba y salsa de fresa. \$129

**Pan de elote 120 g.**  
Helado de vainilla, cajeta y nueces tostadas. \$149

**Fondant de chocolate oaxaqueño 120g.**  
Elaborado con chocolate oaxaqueño, acompañado con helado de vainilla y salsa de maracuyá. \$129

