



BY CHEF RICHARD SANDOVAL

IN LATIN AMERICA THE FOOD IS MORE THAN A SIMPLE DISH. IT IS AN EVENT, A CELEBRATION THAT IS SHARED SAVERED, AND ENJOYED WITH THE SOUL. WE INVITE YOU TO JOIN US IN THIS CEREMONY.

TO SHARE

TUNA OMAKASE (250 G / 8.75 OZ)
BLUEFIN TUNA / THICK-CUT (AKAMI, CHUTORO, OTORO) SASHIMI / PONZU GEL / SPICY TUNA TEMAKI / FURIKAKE / CRISPY NORI / IKURA / NIGIRIS WITH TRUFFLED PONZU / PONZU AND PASSION FRUIT SAUCE WITH YELLOW CHILI. \$ 1,490

FISAN IBERIAN HAM (100 G / 3.5 OZ)
100% ACORN-FED / TOMATO AND GARLIC SAUCE / GRILLED ARTISAN BREAD \$ 1,690

TUNA "CHICHARRON" (120 G / 4.2 OZ)
"GUACAMOLE" / "PICO DE GALLO" SAUCE / ROASTED TOMATO "MOLCAJETEADA" SAUCE / YUZU AVOCADO / HANDMADE "TORTILLAS" \$ 660

SALADS

ROASTED BEETS
GOAT CHEESE EMULSION / CARAMELIZED WALNUTS / BEET VINAIGRETTE / "CHILE MORITA" OIL / GREEN APPLE \$ 450

CAESAR SALAD \$ 490
HOMEMADE CAESAR DRESSING / CRUNCHY QUINOA / GRANA PADANO CHEESE / CHERRY TOMATOES MARINATED IN CHIPOTLE BALSAMIC SAUCE
CHICKEN (150 G / 5.02 OZ) \$ 690
SHRIMP (180 G / 6.3 OZ) \$ 890

BURRATA AND GARDEN TOMATOES \$ 540
STRAWBERRY CONCASSE / RUSTIC BREAD / HEIRLOOM TOMATO / "CHIMICHURRI"

CEVICHE & SUSHI BAR

HAMACHI TIRADITO (80 G / 2.8 OZ) \$ 680
JAPANESE HAMACHI / YUZU - DILL SAUCE / NORI / TOBIKO / GREEN APPLE JELLY / TAKUAN

TUNA TIRADITO (100 G / 3.5 OZ) \$ 680
BLUEFIN TUNA / FRESNO CHILI PICKLES / PASSION FRUIT PONZU / PONZU GEL / AVOCADO / SESAME MIX

YELLOW CEVICHE (100 G / 3.5 OZ) \$ 680
HAMACHI / COOKED SHRIMP / YELLOW "AGUACHILE" / ORANGE / MANGO / "CHILE MORITA" OIL / RED ONION / CHIPS

ACEVICHADO ROLL (100 G / 3.5 OZ) \$ 640
KAMPACHI TIRADITO / PERUVIAN "LECHE DE TIGRE" / TOGARASHI AIOLI / SHRIMP TEMPURA / KABAYAKI / SERRANO CHILI / MASAGO

TRUFFLED SURF AND TURF (100 G) \$ 690
BEEF TENDERLOIN / TEMPURA SHRIMP / SEASONAL FISH TRUFFLE / ASPARAGUS / TRUFFLED KABAYAKI / TRUFFLED AIOLI

SPICY TUNA ROLL (50 G / 1.7 OZ) \$ 640
YELLOWFIN TUNA / PERSIAN CUCUMBER / NORI SEAWEEED / BUBU ARARE / AVOCADO / PANKO / MAYONNAISE YUKU KOSHO

STARTERS

SHORT RIB TACOS (4 PZ / 90 G / 3.1 OZ) \$ 990
WOOD-FIRED RIBS / GRAPE DEMI-GLACE / FLOUR TORTILLA / CREAMY JALAPENO SAUCE / PEANUT AND ARBOL SPICY SAUCE / POTATO AND SWEET POTATO CRISP

"HUMITA EMPANADA" (2 PZ) \$ 340
SWEET CORN / YUZU AVOCADO / PERUVIAN YELLOW AJI / MENNONITE CHEESE / CORIANDER / "CHIMICHURRI"

GRILLED PERUVIAN OCTOPUS (100 G / 3.5 OZ) \$ 790
ANTICUCHERO MISO MARINADE / RICE FOAM / NIKKEI "CHIMICHURRI" / SALICORNIA / LEEK ASHES

CHEFF'S SPECIALTIES

SHRIMP & CRAB ENCHILADAS (200 G / 7 OZ) \$ 950
CREAMY "GUAJILLO" SAUCE / "OAXACA" CHEESE / CORN "TORTILLA" / SOUR CREAM / "PLATANO MACHO" / LETTUCE SALAD WITH CHILI AND LEMON VINAIGRETTE

NIKKEI-STYLE FISH "ZARANDEADO" (180 G / 6.3 OZ) \$ 1,170
JAPANESE MARINADE / OYSTER SAUCE / PEANUT / SESAME / "HONDASHI" / "PICO DE GALLO" ASIAN-STYLE / AVOCADO YUZU EMULSION / FLOUR TORTILLAS / CREAMY RICE WITH GUAJILLO SAUCE

SLOW-COOKED SMOKED SHORT RIB (400 G / 14 OZ) \$ 1,750
NIKKEI DEMI-GLACE WITH PURPLE CORN / CREAMY MASHED POTATOES WITH NUTMEG / ASIAN MUSHROOMS / FRIED GARLIC CHIPS

WOOD-FIRED JUMBO SHRIMP (225 G / 7.9 OZ) \$ 1,170
PERUVIAN MARINATED / CREAMY PANCA SAUCE / PERUVIAN CRIOLLA / STIR-FRIED GOHAN WITH FURIKAKE

CHICKEN CUSCO STYLE (350 G / 12.3 OZ) \$ 820
CHICKEN THIGHS / "CUSCO" MARINADE / MASHED POTATOES IN HUANCAINA SAUCE / CREOLE SAUCE / GRILLED VEGETABLES / ROASTED LEMON

"LOMO SALTEADO" (160 G / 5.6 OZ) \$ 1,030
BEEF TENDERLOIN / CREAMY RICE / ASIAN SAUCE / POTATO AND SWEET POTATO CRISP / POACHED CHERRYS / ROCOTO AIOLI

PORK BELLY & SCALLOPS (200 G / 7 OZ) \$ 870
SWEET CORN PUREE / CHERRY TOMATO / EDAMAME / BUTTER MOJO / PLUM GLAZE

"TORO" BURGER (220 G / 7.7 OZ) \$ 890
BLEND RIB EYE-NEW YORK HOMEMADE / BACON JAM / ARTISAN AMERICAN STYLE MUSTARD / PROVOLONE CHEESE / ARGENTINIAN "CHIMICHURRI" / FRIES / PICKLED CUCUMBERS / LETTUCE

JOSPER VEGETABLES

GLAZED ORGANIC CARROTS \$ 400
BARBECUE - GOCHUJANG / CREAMY CUCUMBER AND DILL HAZELNUTS WITH TOGARASHI RAYU

GRILLED ASPARAGUS \$ 400
CREAMY TAHINI AND AVOCADO / MISO ALIOLI

SIDES

CREAMY MASHED POTATOES \$ 400
PANKO GRATIN / BUTTER AND PARMESAN CHEESE / CHIVES

TRUFFLE POTATOES \$ 400
TRUFFLE OIL / PARMESAN CHEESE

"ESQUITES" MAC & CHEESE \$ 400
CRUNCHY TAJIN / "QUESO FRESCO" / CHIPOTLE CHEDDAR SAUCE WITH CORN / CHIVES

SIMPLY GRILLED

ALL THE STEAKS ARE ACCOMPANIED WITH ARGENTINIAN CHIMICHURRI SAUCE, SHISHITOS AND CAMBRAY POTATOES

PRIME BEEF TENDERLOIN 300 G / 10.5 OZ \$ 1,590
PRIME RIBEYE 400 G / 14 OZ \$ 1,590
PRIME NEW YORK STRIP 400 G / 14 OZ \$ 1,390
CATCH OF THE DAY 180 G / 6.3 OZ \$ 990

ASK THE WAITER FOR THE HOME-AGED MEAT OPINION





BY CHEF RICHARD SANDOVAL

EN LATINOAMÉRICA LA COMIDA ES MÁS QUE UN SIMPLE PLATILLO. ES UN EVENTO, UNA CELEBRACIÓN QUE SE COMPARTE, SABOREA Y DISFRUTA CON EL ALMA. TE INVITAMOS A ACOMPAÑARNOS EN ESTA CEREMONIA.

PARA COMPARTIR

OMAKASE DE ATÚN (250 G / 8.75 OZ)
ATÚN ALETA AZUL / SASHIMI CORTE GRUESO (AKAMI, CHUTORO, OTORO) GEL DE PONZU / TEMAKIS DE ATÚN PICANTE / FURIKAKE / NORI CRUJIENTE / IKURA / NIGIRIS CON PONZU TRUFADA / SALSA DE PONZU Y MARCUYÁ CON AJÍ AMARILLO \$ 1,490

JAMÓN IBÉRICO FISAN (100 G / 3.5 OZ)
100% DE BELLOTA / SALSA DE JITOMATE Y AJO/ PAN RÚSTICO PARRILLADO \$ 1,690

CHICHARRÓN DE ATÚN (120 G / 4.2 OZ)
GUACAMOLE / PICO DE GALLO SALTEADO / SALSA MOLCAJETEADA DE TOMATE ROSTIZADO / AGUACATADA DE YUZU/ TORTILLAS HECHAS A MANO \$ 660

ENSALADAS

BETABEL ROSTIZADO
EMULSION QUESO DE CABRA / NUEZ CARAMELIZADA / VINAGRETA DE BETABEL / ACEITE DE CHILE MORITA / MANZANA VERDE \$ 450

ENSALADA CESAR \$ 490
ADEREZO CESAR CASERO / QUINOA **POLLO** (150 G / 5.02 OZ) \$ 690
CRUJIENTE / QUESO GRANA PADANO / TOMATES CHERRY MARINADOS EN BALSÁMICO DE CHIPOTLE **CAMARÓN** (180 G / 6.3 OZ) \$ 890

BURRATA Y TOMATES DE LA HUERTA \$ 540
CONCASSE DE FRESAS / PAN DE CAMPO / TOMATE HEIRLOOM / CHIMICHURRI

CEVICHERIA & SUSHI BAR

TIRADITO DE HAMACHI (80 G / 2.8 OZ)
HAMACHI BURI JAPONÉS / SALSA YUZU-ENELDO / NORI / TOBIKO / GEL DE MANZANA VERDE / TAKUAN \$ 680

TIRADITO DE ATÚN (100 G / 3.5 OZ)
ALETA AZUL / FRESNO ENCURTIDO / PONZU DE MARACUYÁ / GEL DE PONZU / AGUACATE / MIX DE AJONJOLÍ \$ 680

CEVICHE AMARILLO (100 G / 3.5 OZ)
HAMACHI / CAMARÓN COCIDO / AGUACHILE AMARILLO / NARANJA / MANGO/ ACEITE DE CHILE MORITA / CEBOLLA MORADA / CHIPS \$ 680

ROLLO ACEVICHADO NIKKEI (100 G / 3.5 OZ)
TIRADITO DE KAMPACHI / LECHE DE TIGRE PERUANA / AIOLI TOGARASHI / CAMARÓN TEMPURA / KABAYAKI / CHILE SERRANO / MASAGO \$ 640

ROLLO MAR Y TIERRA TRUFADO (100 G)
FILETE DE RES / CAMARÓN TEMPURA / TRUFA FRESCA DE TEMPORADA / ESPARRAGOS / KABAYAKI TRUFADA / AIOLI DE TRUFA \$ 690

ROLLO ATÚN PICANTE (50 G / 1.7 OZ)
PEPINO PERSA / ALGA NORI / BUBU ARARE / AGUACATE / PANKO / MAYONESA YUZU KOSHO / TEMPURA \$ 640

ENTRADAS CALIENTES

TACOS DE SHORT RIB (4 PZ / 90 G / 3.1 OZ)
COSTILLA A LA LEÑA / DEMI-GLACE DE UVA / TORTILLA DE HARINA / SALSA DE JALAPEÑO CREMOSA / SALSA DE CACAHUATE Y ÁRBOL / CRUJIENTE DE PAPA Y CAMOTE \$ 990

EMPANADA DE HUMITA (2 PZ)
ELOTE AMARILLO / AGUACATADA DE YUZU / AJI AMARILLO PERUANO / QUESO MENONITA / CILANTRO / CHIMICHURRI \$ 340

PULPO PERUANO AL GRILL (100 G / 3.5 OZ)
MARINADO ANTICUCHERO DE MISO / ESPUMA DE ARROZ / CHIMICHURRI NIKKEI / SALICORNIA/ CENIZAS DE PORO \$ 790

ESPECIALIDADES

ENCHILADAS DE CAMARÓN Y CANGREJO (200 G / 7 OZ)
SALSA CREMOSA DE GUAJILLO / QUESO OAXACA / TORTILLA DE MAÍZ / CREMA ÁCIDA / PLATANO MACHO / ENSALADA DE LECHUGA CON VINAGRETA DE CHILE Y LIMÓN \$ 950

PESCADO ZARANDEADO ESTILO NIKKEI (180 G / 6.3 OZ)
ADOBO JAPONÉS/ SALSA DE OSTIÓN / CACAHUATE/ AJONJOLÍ / HONDASHI / PICO DE GALLO ASIÁTICO/ EMULSIÓN DE AGUACATE Y YUZU / ARROZ CREMOSO CON GUAJILLO \$ 1,170

SHORT RIB AHUMADO EN COCCIÓN LENTA (400 G / 14 OZ)
DEMI-GALCE NIKKEI DE CHICHA MORADA / PURÉ DE PAPA CREMOSO CON NUEZ MOSCADA / HONGOS ASIÁTICOS/ CHIPS DE AJO FRITO \$ 1,750

CAMARÓN JUMBO A LA LEÑA (225 G / 7.9 OZ)
MARINADO PERUANO / SALSA CREMOSA DE PANCA PERUANA/ CRIOLLA PERUANA / GOHAN SALTEADO CON FURIKAKE \$ 1,170

POLLO ESTILO CUSCO (350 G / 12.3 OZ)
MUSLOS DE POLLO / ADOBO CUSCO / PURE DE PAPA CREMOSO CON NUEZ MOSCADA / SALSA CRIOLLA / VEGETALES A LA PARRILLA / LIMÓN ASADO \$ 790

LOMO SALTEADO (160 G / 5.6 OZ)
FILETE DE RES ARGENTINO / ARROZ CREMOSO / SALSA ASIÁTICA / CRUJIENTE DE PAPA Y CAMOTE / CHERRYS ESCALFADOS / AIOLI ROCOTO \$ 1,030

PORK BELLY & SCALLOPS (200 G / 7 OZ)
PURÉ DE ELOTE DULCE / TOMATE CHERRY / EDAMAME / MOJO DE MANTEQUILLA / GLASEADO DE CIRUELA \$ 870

HAMBURGUESA TORO (220 G / 7.7 OZ)
BLEND RIB EYE-NEW YORK HECHA EN CASA / MERMELADA DE TOCINO / MOSTAZA ESTILO AMERICANA ARTESANAL / QUESO PROVOLONE / CHIMICHURRI ARGENTINO / PEPINILLOS EN CONSERVA / LECHUGA/ PAPAS FRITAS \$ 890

VEGETALES AL JOSPER

ZANAHORIAS ORGÁNICAS GLASEADAS
BARBECUE - GOCHUJANG / CREMOSO DE PEPINO Y ENELDO / AVELLANA CON TOGARASHI / RAYU \$ 400

ESPARRAGOS AL GRILL
CREMOSO DE TAHINI Y AGUACATE / AIOLI MISO \$ 400

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA CREMOSO
GRATÍN DE PANKO / MANTEQUILLA Y PARMESANO / CEBOLLÍN \$ 400

PAPAS TRUFAS
ACEITE DE TRUFA / QUESO PARMESANO \$ 400

ESQUITES MAC & CHEESE
TAJÍN CRUJIENTE / QUESO FRESCO / SALSA DE CHEDDAR, CHIPOTLE Y ELOTE / CEBOLLÍN \$ 400

LA PARRILLA

ESPECIALES

TODOS LOS CORTES SE ACOMPAÑAN CON CHIMICHURRI ESTILO ARGENTINO, SHISHITOS Y PAPAS CAMBRAY

FILETE PRIME 300 G / 10.5 OZ \$ 1,590

RIB EYE PRIME 400 G / 14 OZ \$ 1,590

NEW YORK PRIME 400 G / 14 OZ \$ 1,390

PESCA DEL DÍA 180 G / 6.3 OZ \$ 990

PREGUNTA AL MESERO POR LA OPCIÓN DE CARNE AÑEJADA EN CASA



TORO'S SIGNATURE



BY CHEF RICHARD SANDOVAL

DESSERTS

TEXTURE'S CHOCOLATE CAKE
AMARETTO GANACHE / WHIPPED GANACHE /
COCOA GLAZE / OAXACAN CHOCOLATE ICE
CREAM \$ 520

SWEET CORN PIE
VANILLA ICE CREAM / HIBISCUS SAUCE AND
MEZCAL / CARAMELIZED POPCORN \$ 390

CHURROS
SALTED CARAMEL SAUCE / CHOCOLATE
SAUCE / "CAJETA" SAUCE / HOT CHOCOLATE \$ 390

SORBET & ICE CREAM CONES
ASSORTED
3 DIFFERENT ICE CREAM FLAVORS
AND SEASONAL SORBETS \$ 390

BOMB
EXPLOSION OF FLAVORS FEATURING OUR
ARTISANAL CREATIONS: COCONUT SORBET /
CHOCOLATE ICE CREAM / VANILLA ICE CREAM /
PASSION FRUIT SAUCE / VANILLA SAUCE /
CHOCOLATE BROWNIE / FRESH STRAWBERRIES /
HOUSE-MADE MERINGUES \$ 890

COCKTAILS

SAKURA
HAKU (1.5 OZ) / COCONUT PUREE / PINAPPLE PUREE /
LEMON / WHIPPING CREAM / DARK COCOA BITTERS /
CINNAMON STICK / EDIBLE FLOWER \$ 485

KEY LIME PIE MARTINI
INFUSED HAKU WITH VANILLA (2 OZ)
COCONUT CREAM / LEMON \$ 485

TIRAMISÚ DE COCO
LICOR 43 (0.5 OZ) / LICOR 43 HORCHATA (0.5 OZ) /
GRAND MARNIER (1 OZ) / COFFEE / CALAHUA /
WHIPPING CREAM \$ 485

COFFEE / <i>illy</i>	
AMERICANO \$ 100	CARAJILLO \$ 485
ESPRESSO \$ 90	LICOR 43 (2 OZ)
DOUBLE \$ 120	ESPRESSO COFFEE
LATTE \$ 100	MEXICAN COFFEE \$ 485
CAPUCHINO \$ 100	HORNITOS (1 OZ)
MACHIATO \$ 90	KAHLUA (1 OZ)
TEA \$ 100	ESPRESSO COFFEE
	WHIPPING CREAM

LIQUEURS

JÄGERMEISTER \$ 220	AMARETTO \$ 220
FERNET-BRANCA \$ 220	GRAND MARNIER \$ 220
SAMBUCA \$ 220	BAILEYS \$ 220



BY CHEF RICHARD SANDOVAL

DESSERTS

TEXTURE'S CHOCOLATE CAKE
AMARETTO GANACHE / WHIPPED GANACHE /
COCOA GLAZE / OAXACAN CHOCOLATE ICE
CREAM \$ 520

SWEET CORN PIE
VANILLA ICE CREAM / HIBISCUS SAUCE AND
MEZCAL / CARAMELIZED POPCORN \$ 390

CHURROS
SALTED CARAMEL SAUCE / CHOCOLATE
SAUCE / "CAJETA" SAUCE / HOT CHOCOLATE \$ 390

SORBET & ICE CREAM CONES
ASSORTED
3 DIFFERENT ICE CREAM FLAVORS
AND SEASONAL SORBETS \$ 390

BOMB
EXPLOSION OF FLAVORS FEATURING OUR
ARTISANAL CREATIONS: COCONUT SORBET /
CHOCOLATE ICE CREAM / VANILLA ICE CREAM /
PASSION FRUIT SAUCE / VANILLA SAUCE /
CHOCOLATE BROWNIE / FRESH STRAWBERRIES /
HOUSE-MADE MERINGUES \$ 890

COCKTAILS

SAKURA
HAKU (1.5 OZ) / COCONUT PUREE / PINAPPLE PUREE /
LEMON / WHIPPING CREAM / DARK COCOA BITTERS /
CINNAMON STICK / EDIBLE FLOWER \$ 485

KEY LIME PIE MARTINI
INFUSED HAKU WITH VANILLA (2 OZ)
COCONUT CREAM / LEMON \$ 485

TIRAMISÚ DE COCO
LICOR 43 (0.5 OZ) / LICOR 43 HORCHATA (0.5 OZ) /
GRAND MARNIER (1 OZ) / COFFEE / CALAHUA /
WHIPPING CREAM \$ 485

COFFEE / <i>illy</i>	
AMERICANO \$ 100	CARAJILLO \$ 485
ESPRESSO \$ 90	LICOR 43 (2 OZ)
DOUBLE \$ 120	ESPRESSO COFFEE
LATTE \$ 100	MEXICAN COFFEE \$ 485
CAPUCHINO \$ 100	HORNITOS (1 OZ)
MACHIATO \$ 90	KAHLUA (1 OZ)
TEA \$ 100	ESPRESSO COFFEE
	WHIPPING CREAM

LIQUEURS

JÄGERMEISTER \$ 220	AMARETTO \$ 220
FERNET-BRANCA \$ 220	GRAND MARNIER \$ 220
SAMBUCA \$ 220	BAILEYS \$ 220



BY CHEF RICHARD SANDOVAL

POSTRES

CHOCOLATE EN TEXTURAS

GANACHE DE AMARETTO / GANACHE MONTADA /
GLASEADO DE CACAO / HELADO DE CHOCOLATE
OAXAQUEÑO \$ 520

PIE DE ELOTE

HELADO DE VAINILLA HECHO EN CASA / SALSA DE
JAMAICA Y MEZCAL / PALOMITAS CARAMELIZADAS \$ 390

CHURROS

SALSA DE CARAMELO SALADO / SALSA
DE CHOCOLATE / SALSA DE CAJETA /
CHOCOLATADA CALIENTE \$ 390

TRILOGÍA DE HELADOS

SELECCIÓN DE 3 SABORES DE HELADOS
Y SORBETES DE TEMPORADA \$ 390

BOMBA

EXPLOSIÓN DE SABORES CON TODOS NUESTROS
PRODUCTOS ARTESANALES: SORBETE DE COCO /
HELADO DE CHOCOLATE / HELADO DE VAINILLA /
SALSA DE MARACUYÁ / SALSA DE VAINILLA /
BROWNIE DE CHOCOLATE / FRESAS / MERENGUES \$ 890

COCTELES

SAKURA

HAKU (45 ML) / PURÉ DE COCO / PURÉ DE PIÑA /
LIMÓN AMARILLO / CREMA WHIPPING / BITTER CACAO
OSCURO / BASTÓN DE CANELA / FLOR COMESTIBLE \$ 485

MARTINI DE PAY DE LIMÓN

HAKU INFUSIONADO CON VAINILLA (60 ML)
CREMA DE COCO / LIMÓN AMARILLO \$ 485

TIRAMISÚ DE COCO

LICOR 43 (15 ML) / LICOR 43 HORCHATA (15 ML) /
GRAND MARNIER (30 ML) / CAFÉ / CALAHUA /
CREMA WHIPPING \$ 485

CAFÉ / *illy*

AMÉRICANO	\$ 100	CARAJILLO	\$ 485
EXPRESSO	\$ 90	LICOR 43 (60 ML)	
DOBLE	\$ 120	CAFÉ EXPRESSO	
LATTE	\$ 100	CAFÉ MEXICANO	\$ 485
CAPUCHINO	\$ 100	HORNITOS (30 ML)	
MACHIATO	\$ 90	KAHLUA (30 ML)	
TÉ	\$ 100	CAFÉ EXPRESSO	
		CREMA BATIDA	

DIGESTIVOS

JÄGERMEISTER	\$ 220	AMARETTO	\$ 220
FERNET-BRANCA	\$ 220	GRAND MARNIER	\$ 220
SAMBUCA	\$ 220	BAILEYS	\$ 220



BY CHEF RICHARD SANDOVAL

POSTRES

CHOCOLATE EN TEXTURAS

GANACHE DE AMARETTO / GANACHE MONTADA /
GLASEADO DE CACAO / HELADO DE CHOCOLATE
OAXAQUEÑO \$ 520

PIE DE ELOTE

HELADO DE VAINILLA HECHO EN CASA / SALSA DE
JAMAICA Y MEZCAL / PALOMITAS CARAMELIZADAS \$ 390

CHURROS

SALSA DE CARAMELO SALADO / SALSA
DE CHOCOLATE / SALSA DE CAJETA /
CHOCOLATADA CALIENTE \$ 390

TRILOGÍA DE HELADOS

SELECCIÓN DE 3 SABORES DE HELADOS
Y SORBETES DE TEMPORADA \$ 390

BOMBA

EXPLOSIÓN DE SABORES CON TODOS NUESTROS
PRODUCTOS ARTESANALES: SORBETE DE COCO /
HELADO DE CHOCOLATE / HELADO DE VAINILLA /
SALSA DE MARACUYÁ / SALSA DE VAINILLA /
BROWNIE DE CHOCOLATE / FRESAS / MERENGUES \$ 890

COCTELES

SAKURA

HAKU (45 ML) / PURÉ DE COCO / PURÉ DE PIÑA /
LIMÓN AMARILLO / CREMA WHIPPING / BITTER CACAO
OSCURO / BASTÓN DE CANELA / FLOR COMESTIBLE \$ 485

MARTINI DE PAY DE LIMÓN

HAKU INFUSIONADO CON VAINILLA (60 ML)
CREMA DE COCO / LIMÓN AMARILLO \$ 485

TIRAMISÚ DE COCO

LICOR 43 (15 ML) / LICOR 43 HORCHATA (15 ML) /
GRAND MARNIER (30 ML) / CAFÉ / CALAHUA /
CREMA WHIPPING \$ 485

CAFÉ / *illy*

AMÉRICANO	\$ 100	CARAJILLO	\$ 485
EXPRESSO	\$ 90	LICOR 43 (60 ML)	
DOBLE	\$ 120	CAFÉ EXPRESSO	
LATTE	\$ 100	CAFÉ MEXICANO	\$ 485
CAPUCHINO	\$ 100	HORNITOS (30 ML)	
MACHIATO	\$ 90	KAHLUA (30 ML)	
TÉ	\$ 100	CAFÉ EXPRESSO	
		CREMA BATIDA	

DIGESTIVOS

JÄGERMEISTER	\$ 220	AMARETTO	\$ 220
FERNET-BRANCA	\$ 220	GRAND MARNIER	\$ 220
SAMBUCA	\$ 220	BAILEYS	\$ 220