

Postres ~ Desserts

**"Cozumel" ~ Pie de queso y macadamia
montado sobre una base crujiente de
galleta Oreo® en espejo de fudge
de chocolate 270**
Macadamia cheese cake with crunchy Oreo®
crust on a mirror of chocolate fudge

**"Key West" ~ El clásico pie de limón en
base de galleta crujiente coronado con
merengue 270**
The classic Key Lime Pie on a crunchy sweet
cookie crumb crust and topped with meringue

**"Tartufo" ~ Pastel de chocolate y brandy,
relleno de mousse de chocolate blanco y
oscuro, en espejo de ron Malibú 260**

Chocolate and brandy cake, filled with white
and dark chocolate mousse, in Malibu rum
mirror

Our prices are in mexican pesos and include taxes
Nuestros precios estan en pesos mexicanos e incluyen impuestos



Postres ~ Desserts

"Flor de Mar" ~ Nuestro elegante Opera pastel, compuesto por tres capas de bizcocho en infusión de jarabe de café y relleno de ganache de chocolate, cubierto con una espectacular esfera de chocolate amargo, fundido en su mesa con una untuosa salsa tibia de caramelo 455
Our elegant French Opera Cake, made with layers of sponge cake soaked in coffee syrup, layered with chocolate ganache and hidden in a spectacular chocolate sphere melted at your table with warm caramel sauce

"El postre estrella" ~ Volcán de chocolate horneado al momento relleno de fudge de chocolate caliente acompañado de helado de vainilla 350
Signature Dessert ~ Chocolate volcano cake minute-baked filled with hot chocolate fudge and served with vanilla ice cream

By Salvador Vial

Our prices are in mexican pesos and include taxes
Nuestros precios estan en pesos mexicanos e incluyen impuestos



Postres ~ Desserts

"Isla de Sacrificios" ~ Brownie de chocolate oscuro y nueces recién horneado, montado sobre crema chantilly hecha en casa, cajeta y caramelo derretido, coronado con helado de vainilla y hojuelas de chocolate 285

Dark chocolate oven-baked brownie with nuts, served with home-made whipped cream and cream caramel sauce, topped with vanilla ice cream and chocolate flakes

"Crepas de cajeta" ~ Con nuez y helado de vainilla 275

Dulce de leche and nut crêpes with vanilla ice cream

"Selección de Helados" ~ Vainilla, fresa, chocolate 160

"Selection of Ice cream" ~ Vanilla, strawberry, chocolate

Our prices are in mexican pesos and include taxes
Nuestros precios estan en pesos mexicanos e incluyen impuestos



Café ~ Coffee

REGULAR Y DESCAFEINADO ~ REGULAR & DECAF

Americano ~ <i>American</i>	105
Espresso ~ <i>Espresso</i>	105
Latte macchiato ~ <i>Latte macchiato</i>	115
Capuchino ~ <i>Cappuccino</i>	115

FLAMEADOS ~ FLAMED

Mexicano ~ <i>Mexican (Tequila)</i>	250
Maya ~ <i>Mayan (Xtabentún)</i>	250
Español ~ <i>Spanish (Brandy)</i>	250
Irlandés ~ <i>Irish (Whisky)</i>	250

Selección de tés ~ Tea selection

NEGRO ~ BLACK TEA

Fing Black Tea	95
Organic Classic English	95
Earl Grey	95
Masala Chai	95

VERDE ~ GREEN TEA

Green Passion	95
Mint Moroccan	95

TE BLANCO ~ WHITE TEA

Ambrosia	95
-----------------------	----

TE HERBAL ~ HERBAL TEA

Citrus Chamomile Citrus	95
Cranberry Hibiscus	95
Peach Ginger	95

Our prices are in mexican pesos and include taxes
Nuestros precios estan en pesos mexicanos e incluyen impuestos



Postres ~ Flamed Flameados ~ Desserts

Fresas Jubilee ~ Exquisitas fresas flameadas al vino tinto con especias aromáticas al ron y acompañadas de helado de vainilla. 485

Exquisite strawberries flamed in red wine with rum, aromatic spices and accompanied by vanilla ice cream.

Banana Foster ~ Banana flameada con whisky, azúcar mascabada y helado de vainilla. 290

Flamed banana with muscovada sugar, whiskey and vanilla ice cream.

"Montecarlo" ~ Crêpes Suzette flameadas al Grand Marnier \$300

Crêpes Suzette flamed with Grand Marnier

Carajillos

Carajillo Tradicional ~ Licor 43 y café espresso. 250

Liquor 43 and espresso coffee.

Carajillo Azteca ~ Licor nixta y café espresso. 250

Mixed liquor and espresso coffee.

Carajillo Maya ~ Licor Xtabentún y café espresso. 240

Xtabentún liqueur and espresso coffee.

Carajillo del Mar ~ Licor 43, baileys y café espresso. 310

Liquor 43, baileys and espresso coffee.

Carajillo Mexicano ~ Mezcal, licor 43, licor chile ancho y café espresso. 310

Mezcal, liqueur 43, chile ancho liqueur and espresso coffee.

Carajillo Lorenzillos ~ Licor drambuie, cereza y café espresso. 310

Drambuie liqueur, cherry and espresso coffee.

Our prices are in mexican pesos and include taxes
Nuestros precios estan en pesos mexicanos e incluyen impuestos

Los Licores del Pirata

Portos

Taylor Tawny 20 años	\$450
Taylor Tawny 10 años	\$300
Taylor LBV	\$300
Ferreira	\$200

Brandies

Torres 20 Imperial	\$320
Cardenal de Mendoza	\$320

Cognacs

Rémy Martin Louis XIII	\$10,000
Martell XO	\$540
Rémy Martin XO	\$770

Whiskies

JW Etiqueta Azul	\$1,195
Chivas Reagal 25 años	\$880
The Macallan 18 años	\$1,190

Tequilas

Don Julio 1942	\$600
Herradura Selección Suprema	\$690
Casa Dragones joven	\$750
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$600

Rones

Zacapa XO	\$450
Matusalem XO	\$680

Gins

Martin Miller's	\$295
Monkey 47	\$550

Creimas y Licores Creams & Liqueurs

Amaretto Conti	\$120
Amaretto Di Saroni	\$195
Anís Chinchón Dulce	\$120
Anís Chinchón Seco	\$120
Anís Cadenas	\$195
Aperol	\$160
Bailey's	\$195
Chambord	\$195
Chartreuse Amarillo	\$295
Chartreuse Verde	\$295
Cointreau	\$340
Drambuie	\$295
Frangelico	\$160
Galliano	\$295
Grand Marnier 100 años	\$540
Grand Marnier L. Alexander	\$750
Grand Marnier Cordon Rouge	\$295
Grappa Piave	\$195
Jagermeister	\$195
Kahlua	\$160
Licor 43	\$195
Limoncello	\$195
Pacharán Basarana	\$160
Sambuca Nero	\$160
Sambuca Vacari	\$160
Strega	\$295

Vino de Postre ~ Dessert Wine

Errazurriz Late Harvest Sauvignon Blanc	\$1,220
---	---------

Brandies

Azteca de Oro	\$160
Terry Centenario	\$160
Torres 10	\$190

Cognacs

Hennessy VSOP	\$410
Hennessy XO	\$550
Martell VSOP	\$390
Remy Martin VSOP	\$375

Our prices are in mexican pesos and include taxes
Nuestros precios estan en pesos mexicanos e incluyen impuestos