



*Si tiene alguna necesidad dietética o alergias alimentarias, por favor informe a su camarero.*



## POSTRES

Brulée de Fruta de la Pasión con Helado de Coco	12
Tarta de Queso Nobu	15
Tarta Cremosa de Queso con Sorbete de Fresas y Yuzu	
Fondant de Matcha	12
Fondant de Té Verde regado con Salsa de Fruta de la Pasión	
Capuccino al Whisky	12
Crème Brûlée con Espuma de Whisky y Crumble Crujiente de Café, Helado de Vainilla	
Fondant de Chocolate Valrhona con Helado Imperial de Té Matcha	15
Brownie de Chocolate Blanco con Espuma de Chocolate y Helado de Vainilla	14
Selección de Frutas Exóticas de Temporada	14
Surtido de Mochis de Helado	4
Helados o Sorbetes Caseros	4
Sake de Frutas	20



## CAFÉS Y TÉS VERDES

Té Verde	2
Té de Menta Fresca	5.5
<i>Pregunte a su camarero por nuestros téés especiales</i>	
Café	5.5
Latte	5.5
Capuccino	5.5
Espresso	5.5
Té Verde Matcha Latte	8

## DIGESTIVOS

Poire Williams	12
Grand Marnier Cordon Rouge	12
Grappa di Collechiara	18
Brandy Conde de Osborne 'Dalí'	32
Hennessy XO	57

## VINOS DULCES

PX Alvear 1927	9
Victoria N°2	14
Port Quinta do Noval LBV	9
Sauternes Château Violet Lamothe	12
Hokusetsu Umeshu	25