

# MENÚ DE POSTRES

## CAFÉS CLÁSICOS 220ML

café de veracruz recién hecho <i>cafeinado o descafeinado</i>	\$7
café latte	\$9
cappuccino	\$9
café frio	\$9
café espresso 75ml	\$7
doble espresso 150ml	\$9

## APERITIVOS & DIGESTIVOS 60ML

aperol	\$10
st. germain	\$10
licor 43	\$13
cointreau	\$10
galliano	\$10

## POSTRES

pastel tibio de aceite de oliva con chocolate – helado de yogurt - cerezas amarena – sal de mar	\$14
tempestad y calma	\$16
bizcocho a la parrilla – dulce de leche – sotol de fresa – merengue cítrico	\$14
plátano dominico ahumado – panacota de vainilla – vinagre de plátano – galleta de cacao	\$13

## TÉ ARTESANAL TESIS 220ML

english breakfast (te negro)	\$8
chai masala (te negro)	\$8
frutos rojos	\$8
manzanilla	\$8
té verde (cítrico sencha)	\$8

leches disponibles deslactosada  
almendra, soya, coco, arroz

Precios en dolares, 16% de impuesto y 15% de servicio ya incluidos en su cuenta.

# CIELO MAR