

Menú degustación de postres

Cremoso de mango con helado de fruta de la pasión, espuma de chocolate blanco, coco y cilantro.

Limón en texturas, aceite de oliva y merengue seco.

Cerezas, chocolate blanco tostado y albahaca: granizado de cerezas, cerezas maceradas, mousse ligero de chocolate blanco tostado, crumble y gel de albahaca.

Piruleta de fresa reinterpretada: frescura, caramelo y crujiente; un guiño dulce y nostálgico.

Texturas de chocolate.

Nuestra versión del tradicional "Postre de música" con cremat de ron especiado.

Nuestro joyero de petit fours.