

VINOS DE POSTRE 3 OZ

COSECHA TARDÍA - MONTE XANIC, MÉXICO 150
COSECHA TARDÍA - CASA MADERO, MÉXICO 205
PROSSECO JEIO, VALDOBBIADENE, ITALIA 170

OPORTO & JEREZ 3 OZ

KOPKE LBV, PORTUGAL 290
TAYLOR'S 10 YEAR OLD TAWNY, PORTUGAL 310
FONSECA BIN 27 NV, PORTUGAL 200
TAYLOR'S '20 YEARS' TAWNY, PORTUGAL 530
TIO PEPE, JEREZ, ESPAÑA 120

LICORES 1.5 OZ

ARDBEG 10 240
MEZCAL ESPIRITU LAURO TEPEZTATE 50.6% VOL. 385
HENNESSY XO 715
HERRADURA 'SELECCIÓN SUPREMA' 825
DON JULIO '1942' 420
JOSE CUERVO 'RESERVA DE LA FAMILIA' 410

COCTELES DE POSTRE

CARAJILLO REYES 8 OZ 250
CHAMBORD ROYALE 6 OZ 430

CHEF DE CUISINE - OLIVIER DEBOISE MÉNDEZ
JEAN-GEORGES VONGERICHTEN

Todos los precios están en pesos mexicanos.
16% de IVA incluido.

Consumir carne y/o huevo crudo o poco cocido puede incrementar el riesgo de intoxicación por alimentos, especialmente si existen condiciones médicas precisas.

POSTRES 170

PASTEL DE ELOTE, SALSA DE CAJETA
HELADO DE MEZCAL

PASTEL DE ZANAHORIA
GLASEADO DE QUESO CREMA, NIEVE DE CANELA

PAVLOVA, CHOCOLATE BLANCO,
HELADO DE YUZU Y
COULIS DE ALBAHACA

J&G GRILL CHEESECAKE
JARABE DE JAMAICA, SORBETE DE RUIBARBO

SUNDAE DE CARAMELO
CACAHUATES, PALOMITAS CARMELIZADAS
SALSA DE CHOCOLATE

PASTEL DE CHOCOLATE CALIENTE
CON HELADO DE VAINILLA DE PAPANTLA

HELADOS Y NIEVES 120

CAFÉ

AMERICANO 70
ESPRESSO 70/ DOBLE 100
CAPPUCCINO 70
MACCHIATO 70
LATTE 70

TÉ ORGÁNICO

ENGLISH BREAKFAST 75
EARL GREY 75
GINGER PEAR 75
CHAMOMILE CITRON 75
SENCHA Y HONEY YUZU 75