

# POSTRES \$12



## ARROZ CON LECHE

Arroz, leche, azúcar y canela. Mezcla cocida lentamente hasta alcanzar una textura suave y cremosa.

## BUÑUELOS

Discos de masa, dorados y crujientes, espolvoreados con azúcar y canela.

## CREPAS DE CAJETA

Crepas rellenas de dulce de leche de cabra, caramelizado. Se sirven calientes y se adornan con nueces, fruta y helado de vainilla.

## MERENGUE CON FRUTAS DE TEMPORADA

Relleno de crema batida y frutas frescas.

## PASTEL DE ELOTE

Pastel de elote con crema inglesa.

## PASTEL DE PLÁTANO

Pastel de plátano, contiene nueces.

## PASTEL DE TRES LECHE

Pastel de tres leches servido con frutos rojos.

## PASTEL DE TRES LECHE CON MEZCAL

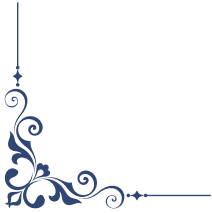
Pastel de tres leches y mezcal, servido con frutos rojos.

## PASTEL IMPOSIBLE

Chocoflan. Combina una capa de pastel de chocolate con una capa de flan cremoso.

## SOUFFLÉ DE CHOCOLATE ABUELITA

Soufflé hecho con chocolate mexicano (tiempo estimado de preparación: 25 minutos).



**RAMIREZ  
CRUZ**

# DESSERTS \$12



## ARROZ CON LECHE

Rice, milk, sugar, and cinnamon. Slowly cooked until the rice softens and the mixture thickens, achieving a creamy texture.

## BUÑUELOS

Crispy, golden fried dough discs, sprinkled with sugar and cinnamon.

## CREPAS DE CAJETA

Crepes filled with cajeta, a caramelized sweet goat milk. They are served hot and garnished with nuts, fresh fruit, and vanilla ice cream.

## MERENGUE CON FRUTAS DE TEMPORADA

Crunchy merengue filled with whipped cream and seasonal fruit.

## PASTEL DE ELOTE

Corn cake with crème anglaise.

## PASTEL DE PLÁTANO

Banana cake. Contains nuts.

## PASTEL DE TRES LECHE

Three milks cake with fresh fruit.

## PASTEL DE TRES LECHE CON MEZCAL

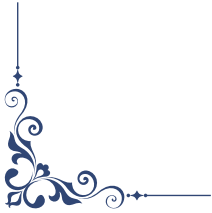
Three milks cake with fresh fruit and mezcal.

## PASTEL IMPOSIBLE

Also known as Chocoflan, combines a layer of rich chocolate cake with a layer of creamy flan.

## SOUFFLÉ DE CHOCOLATE ABUELITA

Mexican chocolate soufflé (estimated preparation time 25 minutes).



**RAMIREZ  
CRUZ**