

POSTRES \$ 15



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

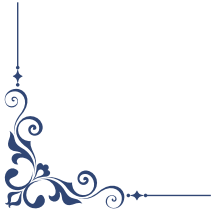
Pastel de tres leches y mezcal, servido con frutos rojos.

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 \$ 15



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**