

Postres



Restaurante ~ Bar

Flan de cajeta Lola \$65

El tradicional y exquisito flan de la casa.



Pay Coyoacán \$124

Pasta de hojaldre, con Nutella y rebanadas de peras en almíbar. Lo servimos frío.



Plátanos fritos \$75

Rebanadas de plátano macho dulce, frito, con crema entera y miel de abeja.

Crepas de cajeta J. Dickinson \$98

Bañadas en cajeta envinada, con nuez y helado de vainilla con chispas de chocolate.



Crepas de Nutella \$98

Crepas bañadas en Nutella, con nuez horneada y helado de vainilla con chispas de chocolate.



Pantzín de elote \$110

Pan cremoso de elote, mantequilla y huevo, decorado con caramelo derretido. Lo servimos calentito.



Tartaleta de nuez \$95

Rellena de nuez pecana tostada y cubierta de caramelo cremoso. La servimos calentita.



Vainilla con rebozo \$68

Campechanas de Santa María de Río, mezcladas con helado de vainilla, cajeta y nuez. 100% potosino.



Arroz con leche \$65

Nuestra versión de la clásica receta casera. Lo servimos tibio.



Gelatina de rompopo \$83

De Rompopo Coronado y leche entera. Lo servimos con una copita extra de rompopo.



→ Más sabor a la Vuelta...

Postres



Pies, para qué los quiero, si tengo
Alas para volar \$98
 De manzana
 con canela y almendras.
 Con helado de taro.

¡Nuevo!



Rollo de helado \$65
 Rollo de bizcocho,
 con helado
 de galleta
 Oreo.



Sueño de Cacao \$124
 Postre surrealista
 de chocolate y café.

**Tartaleta de coco
 y chocolate** \$95
 Con base de galleta
 de mantequilla,
 rellena de budín de coco
 y chispas de chocolate.
 La servimos calentita.



Helado artesanal Viña Nueva
 100% potosino \$75
 Servimos 2 bolas en un buñuelo
 hecho canastilla. Pregunta a tu
 mesero qué sabores tenemos hoy.

Licores & Digestivos

Café



Irlandés \$195
 Con whisky
 y Kahlúa
Chanck \$195
 Con cognac
 y licor 43
Frida \$195
 Con brandy español
 y Frangelico

Americano \$38
Espresso \$38
Capuchino \$45
 Pequeño y auténtico
Capuchino \$75
 Grande
**Capuchino
 Vegano** \$45
 Con leche de soya
**Capuchino
 Frappé** \$95
 Con nieve de galleta
 y licor de café

*** Estos tres son
 flameados en tu mesa.**

Carajillo Con licor 43 \$138
Carajillo Con Carajillo Oro
 (licor potosino) \$96

	1/2 oz.	3oz.
Amaretto Disaronno.....	\$110	\$188
Anis Cadenas.....	\$78	\$128
Bailey's.....	\$95	\$155
Campari.....	\$95	\$155
Carajillo Oro.....	\$78	\$128
Chinchón dulce o seco.....	\$78	\$128
Cinzano.....	\$78	\$128
Drambuie.....	\$155	\$245
Fernet.....	\$110	\$188
Frangelico.....	\$110	\$188
Grand Marnier.....	\$155	\$245
Hpnotiq.....	\$140	\$235
Jägermeister.....	\$95	\$155
Kahlúa.....	\$78	\$128
Licor 43.....	\$110	\$188
Midori.....	\$90	\$150
Mistela de Cordelia (potosino).....	\$90	\$150
Oporto Ferreira.....	\$95	\$155
Rompope Coronado.....	\$78	\$128
Sambuca.....	\$78	\$128
Strega.....	\$110	\$188
Tío Pepe.....	\$90	\$150
Vaccari Nero.....	\$78	\$128

