



L I T O R A L

cocina de mar

By Chef **Ricardo Muñoz Zurita**

POSTRES





Precios en moneda nacional.

Incluyen impuestos.

Agosto, 2023.

- \$125 Chocolate caliente, CDMX**
Este es un chocolate muy especial, con granos de cacao seleccionados de Tabasco y Chiapas, manufacturados en Oaxaca. Lo preparamos con agua, no tan caliente, más bien tibio para poder disfrutar todas las características del chocolate. Se hace al momento. Contamos con varios sabores. **240 ml**
- \$155** Agrega Mezcal de Leyendas, Cupreata, Guerrero. **30 ml**
- \$190 Pastel de tres leches**
Un gran clásico de todas las fiestas de cumpleaños y reuniones de la Ciudad de México. **1 pieza**
- \$210 Pastel de chocolate belga**
Un gran clásico del chef: con pronunciado sabor a chocolate, sin embargo, el pastel es de consistencia ligera. Servido en frío acompañado con helado de vainilla. **1 pieza**
- \$190 Pay de limón amarillo**
Con merengue italiano. **1 pieza**
- \$195 Tamalito de chocolate**
En las tradiciones antiguas de los valles centrales en Oaxaca, cuando nace o se bautiza a un niño, los tamales son de chocolate y cuando es niña, los tamales son de fresa. Contiene piña y nuez, bañado con más salsa de chocolate, acompañado de frutos rojos, salsa de vainilla y crema batida. Toda una fiesta de sabores como el origen mismo de este tamal de masa de maíz. **1 pieza**
- \$195 Tamalito de fresa**
Con salsa de vainilla y frutos rojos. **1 pieza**
- \$190 Crepa con cajeta y helado de vainilla**
1 pieza grande
- \$320 Isla Flotante Tabasqueña**
Postre muy antiguo de Tabasco. Una especialidad del chef. Ligero panqué de harina de trigo, horneado en una salsa de leche con canela. Es ideal para compartir.
De 2 a 4 porciones
- \$164 Bola grande de helado o nieve**
Contamos con diferentes sabores de temporada. Pregunte por ellos. **90 g**