

## POSTRES / DESSERTS

Surgidos en los conventos de diferentes órdenes, los dulces de Puebla son una rica tradición que deleita a paladares exigentes; surgen de la fusión de las culturas árabe, española e indígena, existen más de trescientos diferentes, los cuales fueron creados en su mayoría durante la época colonial.

Merengón  
Meringue based dessert filled with seasonal fruit.  
*Crema batida, queso crema y fruta de temporada.*

Flan tradicional • Custard  
*La mejor forma de degustar leche y caramelo.*

Pan de elote • Sweet cornbread  
*Calientito, servido con helado de rompopo.*

Cremita • Rompopo pudding  
*El postre favorito de los poblanos en sus paseos dominicales por el centro.*

Tarta de almendras • Almond torte  
*Dulce herencia de Santiago de Compostela, acompañada de helado de vainilla de Papantla.*

Regalo de Quetzalcóatl • Warm chocolate cake  
*Delicioso pastelito de cacao horneado al momento, acompañado de helado de vainilla de Papantla. (Tiempo de preparación 20 min.)*

Arroz con leche • Rice pudding

Panqué de plátano con cajeta • Banana cake  
*Acompañado con helado de vainilla de Papantla.*

Helados artesanales de pinole, turrón, muégano, pasita y rompopo  
*Handmade ice cream*

Nieve de temporada • Seasonal sorbet

Merengue  
*Con pulque, tradicionales del centro de Puebla.*

Muégano de Tehuacán

Dulces típicos poblanos • Traditional cookies and candies  
*Tortitas de Santa Clara, camotes y macarrones.*

Queso mexicano y frutas  
*Selección de quesos artesanales mexicanos con miel y frutas de la estación.*

## CAFÉ, TÉ Y CACAO / COFFEE, TEA AND COCOA

Café Mexicano: Mezcla de la casa, obtenida en las regiones cafetaleras del país, buscando el mejor balance y la combinación de notas, que remarquen los valores intrínsecos del café, así como variedades y grados de tueste. El té es una infusión de las hojas y brotes de la planta de té, cuyas hojas son secadas justo después de la recolecta para cuidar su oxidación.

De aquí sus diferentes procesos para elaborar los tés verdes, blancos y negros.

Americano  
Espresso  
Espresso doble  
Cappuccino  
Lechero  
Café de olla

Té negro English breakfast  
*El té negro se encuentra oxidado en mayor grado, generalmente posee un aroma más fuerte y contiene más teína (cafeína).*

Té verde sencha limón.  
De origen japonés (Sencha) saborizado con limón  
*El té verde ha tenido mínima oxidación durante su proceso, no es fermentado a diferencia del Negro, las hojas las recogen frescas, después de someterse a la torrefacción, se prensan, enrollan, trituran y finalmente se secan.*

Tisana o infusión. *Es una infusión que se obtiene de una determinada combinación de hierbas, es conocida también como bebida aromática.*

Guayaba  
*Con trozos de guayaba y canela.*  
Almendras con canela  
*Deliciosa mezcla frutal con canela.*  
Tisana herbal relajante  
*Mezcla de 5 flores que ayudan a relajar.*  
Tés de mercado  
*Anís, hierbabuena, manzanilla y limón.*

Cacao tradicional con agua (370 ml.)  
Cacao menta con agua (370 ml.)  
Cacao cardamomo con agua (370 ml.)  
Cacao tradicional con leche (370 ml.)  
Cacao menta con leche (370 ml.)  
Cacao cardamomo con leche (370 ml.)



Servimos miel de la Sierra de Puebla de la marca GALIL, la cual se elabora con un proceso natural de cristalización. Se obtiene mediante comercio justo con los productores, al consumirla apoyamos a la reproducción de las abejas.

## DIGESTIVOS

Amaretto Disaronno  
Ancho Reyes  
Anís Asturiana Dulce  
Anís Asturiana Seco  
Anís Chinchón Campechano  
Anís Chinchón Dulce  
Anís Chinchón Seco  
Anís Las Cadenas  
Baileys  
Bombón Licor 43  
Bombón Pasita  
Bombón Yolixpa  
Bombón Brandy Caramelo  
Chaneque Mezcal Cereza  
Chaneque Mezcal Café de olla  
Chartreuse Amarillo  
Chartreuse Verde  
Cinzano Rosso  
Cointreau  
Damiana  
Drambuie  
Dubonnet  
Frangelico  
Galliano  
Grand Marnier  
Jägermeister  
Licor 43  
Licor Pama (Granada)  
Mandarine Napoleón  
Midori  
Oporto Ferreira  
Pacharan  
Pasita  
Pernod  
Rompope  
Sambuca Blanco  
Sambuca Negro  
Strega  
Yolixpa (Cuetzalan,Puebla.)

## VINOS DE POSTRE

Casa Madero Cosecha Tardía *Casa Madero*  
Semillon y Gewürztraminer *Párras, Coah.*

## DESTILADOS PREMIUM

### Tequilas Premium

Casa Dragones Blanco  
Volcán de Mi Tierra Cristalino  
Don Julio 1942  
Reserva de la Familia  
Casa Dragones Joven *Blanco + Extra Añejo*

## DESTILADOS PREMIUM

### Cognac

Martell VSOP  
Hennessy VSOP  
Martell XO

### Brandy Premium

Carlos I  
Lepanto  
Duque de Alba  
Cardenal de Mendoza  
Jaime I

### Ron Premium

Flor de Caña 18 años  
Zacapa 23 Años  
Dos Maderas 5+3  
Santa Teresa 1796  
Dos Maderas 5+5  
Zacapa XO

### Whisky Premium

J.W. Etiqueta Verde  
Glenmorangie The Lasanta *Barricas Jerez y Bourbon*  
Glenmorangie The Quinta Ruban  
*Barricas Roble Americano y Oporto*  
Old Pulteney *Single Highland Malt 12 Años*  
Ardbeg  
J.W. Etiqueta Oro  
Balblair *Single Malt Vintage 02*  
Buchanan's 18 Años  
Chivas Regal 18 Años  
Glenfiddich *Single Malt 18 Años*  
Ancnoc *Single Malt 12 Años*  
Glenmorangie *Signet*  
Macallan *Single Malt 15 Años*  
Glenlivet *Single Malt 18 Años*  
Glenmorangie 18 años  
Old Pulteney *Single Highland Malt 21 Años*  
J.W. Etiqueta Azul *Single Malt 50 Años*  
Macallan *Single Malt Ruby*

### Vodka Premium

Grey Goose La Poire  
Pravda

### Ginebra Premium

Bulldog  
The London No. 1  
Hendricks  
Ungava  
Botanic

*\* Ginebras premium se sirven con tónica fever tree.*