

## Postres / Desserts    ₡3902    ₡4800\*

### *Pie Grano de Oro*

Dos capas de rica crema de café, corteza de galleta de chocolate  
*Two layers of rich coffee cream, chocolate cookie crust*

### *Esfera de Chocolate*

Esfera de chocolate, rellena con avellana "praliné", crema de café, salsa de Frangelico  
*Milk chocolate sphere, filled with hazelnut praline and coffee cream, Frangelico sauce*

### *Merengue Crema de Amaretto*

Merengue, crema de amaretto, macadamia, almendras y naranja confitada, salsa de brandy y café  
*Meringue, macadamia, amaretto cream, sugared almonds, candied orange peel, coffee brandy sauce*

### *Affogato de Café*

Helados, expreso caliente, Frangelico  
*Ice cream, hot espresso, Frangelico*

### *Crème Brûlée*

Un postre tradicional de Francia hecho con vainilla orgánica de Costa Rica  
*A traditional French custard made with Costa Rican organic vanilla bean*

### *Tarte Tatin*

*Favor permitir tiempo adicional para la preparación / Please allow additional time for preparation*  
Tarta de manzana tibia, helado de vainilla  
*Warm French apple tart, vanilla ice cream*

### *Tres Leches*

Postre típico de Costa Rica  
*Three milk cake... a typical Costa Rican dessert*

### *Marquise de Chocolate*

Salsa de mora y vino tinto, gorgonzola dulce  
*Dark chocolate marquise, red wine blackberry sauce, sweet gorgonzola*

### *Helados y Nieves Especiales / Special Ice Cream and Sorbets*

Helados : Vainilla, Coco, Café                      Nieves : Guanábana, Limón  
*Ice Creams : Vanilla, Coconut, Coffee      Sorbets : Guanabana, Lemon*

\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio  
*Price includes 13% IVA and 10% service tax*

## Plato de Quesos / Cheese Plate

Panes hechos en casa y jalea de vino tinto / *Assorted homemade breads and red wine jelly*

5 Quesos / 5 cheeses      € 11789      € 14500\*

9 Quesos / 9 cheeses      € 14959      € 18400\*

### **Costa Rica**

Gouda de hierbas, Comté, Queso de cabra, Camembert, Reblochon

*Herbed gouda, Comté, Goat Cheese, Camembert, Reblochon*

### **Italia / Italy**

Parmigiano, Gorgonzola, Pecorino Romano

*Parmigiano, Gorgonzola, Pecorino Romano*

### **España / Spain**

Oveja curada, 3 leches / *Cured sheep's milk, 3 milk*

## Vino Dulce / Dessert Wine

*Tokaji 3 Puttonyos, Hungaria, 2010, 500ml*

*Copa / Glas      € 5,366*

*€ 6,600\**

Cuerpo medio con albaricoque y pasas maduras y notas de vainilla

*Botella / Bottle      €32,520*

*€40,000\**

*Medium bodied wine with flavors of apricot, ripe raisins and undertones of vanilla*

## Café / Coffee

*Café Britt / Coffee*

*€1463      €1800\**

*Espresso Britt*

*€1463      €1800\**

*Cappuccino*

*€1626      €2000\**

*Café Latte*

*€2033      €2500\**

*Avellana, Vainilla, Caramelo, Crema Irlandesa*

*€2195      €2700\**

*Hazelnut, Vanilla, Caramel, Irish Cream*

*Café Hasta Mañana*

*€1789      €2200\**

*Expreso caliente, leche condensada*

*Hot espresso, sweetened condensed milk*

*London Fog*

*€2195      €2700\**

*Te earl grey, leche caliente, sirope de vainilla*

*Earl Grey tea, steamed milk, vanilla syrup*

*Té, Leche / Tea, Milk*

*€1626      €2000\**

*Chocolate Caliente / Hot Chocolate*

*€1626      €2000\**

**\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio**

*Price includes 13% IVA and 10% service tax*

**Cocteles de Postre / Dessert Cocktails**    **₡3740    ₡4600\***

**Caliente / Hot**

***Café Grano de Oro***

Café (*coffee*), licor de café, Frangelico

***Café Irlandesa / Irish Coffee***

Café (*coffee*), Irish whiskey, chantilly (*whipped cream*)

***Midnight Cappuccino***

Expreso doble, Sambuca, chocolate y chantilly  
*Double espresso, Sambucca, chocolate and whipped cream*

***Buenas Noches***

Chocolate caliente, brandy, licor de naranja  
*Hot chocolate, brandy, orange liqueur*

***Almond Kiss***

Chocolate caliente (*hot chocolate*) y Amaretto

**Frío / Cold**

***Cóctel Grano de Oro***

Licor de café, Amaretto, helado de café  
*Coffee liqueur, Amaretto, coffee ice cream*

***Creamy Cappuccino***

Golden cream, licor de café, Frangelico, helado  
*Golden cream, coffee liqueur, Frangelico, ice cream*

***XO Café Cooler***

XO Patrón Tequila Café, crema de cacao, Malibu y crema (*cream*)

***Cóctel Banana Cream Pie***

Licor de banano, Bailey's, vodka, helado  
*Banana liqueur, Bailey's, vodka, ice cream*

***Bailey's Soda***

Bailey's, leche (*milk*), chocolate y soda

**\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio**

***Price includes 13% IVA and 10% service tax***

## *Digestivos / Digestifs*

Kahlua	¢2683	¢3300*	Cointreau	¢4553	¢5600*
Licor de Café	¢1545	¢1900*	Frangelico	¢3659	¢4500*
Bailey's	¢2846	¢3500*	Golden Cream	¢1951	¢2400*
XO Patrón Café	¢5366	¢6600*	Amarula Cream	¢2439	¢3000*
Sambucca	¢3415	¢4200*	Limoncello	¢2764	¢3400*
Amaretto	¢3659	¢4500*	Grand Marnier	¢7398	¢9100*
Drambuie	¢3659	¢4500*	Fernet Branca	¢2846	¢3500*
Amaro Averna	¢2439	¢3000*			

## *Aguardiente*

Porto Do Miño, de Orujo	¢4472	¢5500*
Porto Do Miño, de Hierbas	¢4472	¢5500*

## *Grappa*

Sarpa Di Poli Morbida	¢5691	¢7000*	Nonino Ginger Spirit	¢11382	¢14000*
Sarpa Di Poli Aromática	¢5691	¢7000*	Nonino Moscato	¢5691	¢7000*
Sarpa Di Poli Elegante	¢5691	¢7000*	Nonino Barrica	¢5691	¢7000*
Sarpa Di Poli Seca	¢5691	¢7000*	Nonino Quintessentia	¢4065	¢5000*

## *Ron*

Centenario 30 años	¢13008	¢16000*
Flor de Caña 25 años	¢13008	¢16000*
Zacapa XO	¢13008	¢16000*

## *Cognac y Brandy*

Hennessy VS	¢7642	¢9400*
Cardenal Mendoza	¢7642	¢9400*
Courvoisier VSOP	¢8699	¢10700*
Delamain XO	¢14228	¢17500*
Remy Martin XO	¢16016	¢19700*

## *Oporto*

Ferreira Tawny	¢3902	¢4800*
Ferreira Tawny 10 Años	¢8537	¢10500*
Ferreira Vintage	¢11789	¢14500*
Ferreira Duque Braganca 20 Años	¢12683	¢15600*

**\* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio**  
*Price includes 13% IVA and 10% service tax*