



## POSTRES

<b>VOLCAN DE CHOCOLATE</b> Con salsa inglesa de naranja y helado de vainilla <i>Warm chocolate dessert with orange english sauce and vanilla ice cream</i>	<b>\$26</b>	<b>CLASICO TIRAMISU ITALIANO</b> <i>Classic Italian Tiramisu</i>	<b>\$24</b>
<b>CROCANTE DE BANANA</b> Masa crocante, bananas caramelizadas, salsa de dulce de leche y helado <i>Crispy pastry, caramelized bananas, dulce de leche sauce and ice cream</i>	<b>\$24</b>	<b>CHEESECAKE DE CITRICOS</b> Cheesecake perfumado con limas y naranjas <i>Cheesecake perfumed with limes and oranges</i>	<b>\$24</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Clasica Crème Brûlée perfumada con lima <i>Classic caramelized cream pudding perfumed with lime</i>	<b>\$22</b>	<b>DEGUSTACION DE POSTRES</b> Para 2 personas <i>Dessert tasting for 2 people</i>	<b>\$48</b>

## BEBIDAS

AGUA	6.00	PORRON QUILMES	12.00
GASEOSA	6.00	QUILMES STOUT	12.00
CHOPP QUILMES	10.00	QUILMES RED LAGER	12.00
PORRON STELLA ARTOIS	15.00	GUINNESS	---

## CAFETERIA

ESPRESSO	6.00	CAFE CON LECHE	8.00
TE	6.00	CAFE CON CREMA	8.00
CORTADO	6.00	CAFE EN JARRITO	8.00
LAGRIMA	6.00	CHOCOLATE CALIENTE	10.00
CAFE DOBLE	8.00	CAPPUCCINO	12.00

CUBIERTO \$5

CHEF DE CUISINE GASTON MAGEIRA