

POS3



Mousse de chocolate amazónico 70% • 200

Arena de chocolate, nibs, helado de yogur

Mousseline de queso patagonzola • 200

Esponja de especias, miel, castañas en almibar,
helado de castañas

San Pedro Apóstol D.M. • 205

Mousse de Chocolate %70,5, nueces
Crema de Chocolate, helado de Gin

Pickle de manzana • 190

Merengue lacteo, caramelo y sal,
emulsión de manzana

Soufflé Vulcano de Chocolate y Nutellina • \$215

Soufflé de Chocolate %54,
corazón de Avellanas

PANQUEQUES

Dulce de Leche • 200

Dulce de Leche Ahumado • 215

Ciruelas D'argen,
sambayón Helado

VINOS DULCES Y ESPIRITUOSOS

Terrazas 'El Yaima' Petit Manseng • 210

Zuccardi Malamado • 145

Grappa Candolini • 145

Solería By Malamado • 265

INFUSIONES

CAFÉ

BLEND DE INVIERNO 100% ARABICA

40% Brasil 60% Ecuador

Espresso • 90

Cortado • 90

Latte • 110

Macchiato • 90

Americano • 100

Flat White • 110

Cappuccino • 110

TÉ PÁLPITO • 95

Negro
Té Premium
de Hoja Completa

Earl Grey
Té Negro, Aromatizado
con Bergamota

Verde
Té Premium
de Hoja Completa

Manzanilla
Flores Puras de
Manzanilla Fresca

Digestivo
Cedrón, Manzanilla, Melisa
Naranja, Limón

Especiado
Té Negro, Cardamomo, Anís, Canela
Coriandro, Jengibre

Cold Brew • 110
Bebida fría a base de Café

Iced Tea • 110
Servido con almibar de Saucó



P

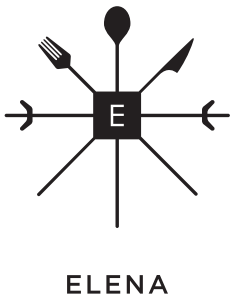
O

S

31

POSTRES

WWW.ELENAPONYLINE.COM



ELENA

