



קינוחים

52..... צ'רוס פואבלה

אצבעות בצק חמאתיות הנעשות במקום בעבודת יד, מטוגנות לרמת פריכות מושלמת ומגולגלות בסוכר וקינמון. מוגש עם שני מטבלים בצד: קאחטה מסורתית (ריבת חלב עזים עשירה). שוקולד מקסיקני מתובל בקינמון ונגיעת צ'ילי מעושר

48 הורצ'טה שרופה

זיכרונות ממקסיקו סיטי. הקינוח שבו השמנת הצרפתית פוגשת את הלב הפועם של הרחוב המקסיקני. קרם קטיפתי בניחוח עמוק של קינמון, אורז ווניל מדרום אמריקה, הנשבר תחת מעטה סוכר לוהט

52..... שוקו-פלאן אמסטרדם

הומאז' למחוז יוקטן. קרם קרמל וניל עשיר ורוטט, המוגש על עוגיית "אמסטרדם" בעבודת יד - בצק קקאו כהה עם ליבת שוקולד לבן נמסה. שילוב מהפנט של עדינות מקסיקנית ושחיתות אירופאית

45 קרמינו (טבעוני)

משולש שכבות עונג של קרם שוקולד מריר עמוק ול'יבת קרם ברולה עשירה על מצע קראנץ' שוקולד ובייגלה. מצופה במעטפת נוגט קריספית עם נגיעות מלח ים אטלנטי ומליחות עדינה





POSTRES

Churros Puebla.....52

Buttery dough sticks, handmade on-site, fried to perfect crispness and rolled in sugar and cinnamon. Served with two dipping sauces: Traditional Cajeta – rich goat’s milk caramel. Mexican Chocolate – spiced with cinnamon and a touch of smoked chili

Burnt Horchata.....48

Memories from Mexico City. A dessert where French cream meets the beating heart of the Mexican street. A velvety custard infused with deep notes of cinnamon, rice, and South American vanilla, cracked open under a layer of scorched sugar

Choco-Flan Amsterdam52

An homage to the Yucatán region. A rich, wobbly vanilla caramel flan served atop a handmade “Amsterdam” cookie - dark cocoa dough with a molten white-chocolate center. A mesmerizing blend of Mexican delicacy and European decadence

Cremmino (vegan)45

A layered triangle of indulgence: deep dark-chocolate cream with a rich crème-brûlée core, resting on a chocolate-pretzel crunch. Coated in a crisp nougat shell with hints of Atlantic sea salt and gentle salinity

