

*jaso*

**Postres**

**Frutas**

Confit de Manzana horneado por 24 horas con una crujiente  
Pasta de Nuez, Cremoso Caramelo acompañado con delicioso  
Helado de Canela Mexicana

**\$138.00 MN**

Excepcional Polenta Dulce acompañada de Tibio Biscuit de  
Polenta y Compota de Arándanos con exquisita Reducción de  
Maple de Vermont

**\$138.00 MN**

Divino Cremé Brulée de Vainilla de Papantla envuelto en finas  
láminas de Pera pochada, sobre crujiente Pâte Sucrée  
acompañado de Compota tibia de Frutos secos

**\$138.00 MN**

Degustación de Helados y Sorbets Jaso

**\$138.00 MN**

Degustación de Postres a la Inspiración del Chef

**\$196.00 MN**

Maridaje de Vinos de Postres

**\$187.00 MN**

**Chocolate**

Delirante Brioche de Chocolate recién horneado sobre un  
Espejo de Chocolate Guayaquil, acompañado con un  
Helado de Pistache Italiano

**\$138.00 MN**

Tarta de Chocolate con sorprendente relleno de  
Chocolate de Leche Belga, Lámina de Feuillantine,  
Semifreddo de Mocha con granizado de Café

**\$138.00 MN**

Tarta de Chocolate Colombiano rellena de Nuez Pecana  
caramelizada en Nube de Vainilla de Papantla

**\$138.00 MN**

Irresistible Brownie de Chocolate Colombiano,  
acompañado de Tubos de Mousse de Avellana y sedoso  
Helado de Chocolate Belga

**\$115.00 MN**