

POSTRES / DESSERTS

Surgidos en los conventos de diferentes órdenes, los dulces de Puebla son una rica tradición que deleita a paladares exigentes; surgen de la fusión de las culturas árabe, española e indígena, existen más de trescientos diferentes, los cuales fueron creados en su mayoría durante la época colonial.

Merengón
Meringue based dessert filled with seasonal fruit.
Crema batida, queso crema y fruta de temporada.

Flan tradicional • Custard
La mejor forma de degustar leche y caramelo.

Pan de elote • Sweet cornbread
Calientito, servido con helado de rompopo.

Cremita • Rompopo pudding
El postre favorito de los poblanos en sus paseos dominicales por el centro.

Tarta de almendras • Almond torte
Dulce herencia de Santiago de Compostela, acompañada de helado de vainilla de Papantla.

Regalo de Quetzalcóatl • Warm chocolate cake
Delicioso pastelito de cacao horneado al momento, acompañado de helado de vainilla de Papantla. (Tiempo de preparación 20 min.)

Arroz con leche • Rice pudding

Panqué de plátano con cajeta • Banana cake
Acompañado con helado de vainilla de Papantla.

Helados artesanales de pinole, turrón, muégano, pasita y rompopo
Handmade ice cream

Nieve de temporada • Seasonal sorbet

Merengue
Con pulque, tradicionales del centro de Puebla.

Muégano de Tehuacán

Dulces típicos poblanos • Traditional cookies and candies
Tortitas de Santa Clara, camotes y macarrones.

Queso mexicano y frutas
Selección de quesos artesanales mexicanos con miel y frutas de la estación.

CAFÉ, TÉ Y CACAO / COFFEE, TEA AND COCOA

Café Mexicano: Mezcla de la casa, obtenida en las regiones cafetaleras del país, buscando el mejor balance y la combinación de notas, que remarquen los valores intrínsecos del café, así como variedades y grados de tueste. El té es una infusión de las hojas y brotes de la planta de té, cuyas hojas son secadas justo después de la recolecta para cuidar su oxidación.

De aquí sus diferentes procesos para elaborar los téns verdes, blancos y negros.

Americano
Espresso
Espresso doble
Cappuccino
Lechero
Café de olla

Té negro English breakfast
El té negro se encuentra oxidado en mayor grado, generalmente posee un aroma más fuerte y contiene más teína (cafeína).

Té verde sencha limón.
De origen japonés (Sencha) saborizado con limón
El té verde ha tenido mínima oxidación durante su proceso, no es fermentado a diferencia del Negro, las hojas las recogen frescas, después de someterse a la torrefacción, se prensan, enrollan, trituran y finalmente se secan.

Tisana o infusión. *Es una infusión que se obtiene de una determinada combinación de hierbas, es conocida también como bebida aromática.*

Guayaba
Con trozos de guayaba y canela.
Almendras con canela
Deliciosa mezcla frutal con canela.
Tisana herbal relajante
Mezcla de 5 flores que ayudan a relajar.
Tés de mercado
Anís, hierbabuena, manzanilla y limón.

Cacao tradicional con agua (370 ml.)
Cacao menta con agua (370 ml.)
Cacao cardamomo con agua (370 ml.)
Cacao tradicional con leche (370 ml.)
Cacao menta con leche (370 ml.)
Cacao cardamomo con leche (370 ml.)



Servimos miel de la Sierra de Puebla de la marca GALIL, la cual se elabora con un proceso natural de cristalización. Se obtiene mediante comercio justo con los productores, al consumirla apoyamos a la reproducción de las abejas.

DIGESTIVOS

Amaretto Disaronno
Ancho Reyes
Anís Asturiana Dulce
Anís Asturiana Seco
Anís Chinchón Campechano
Anís Chinchón Dulce
Anís Chinchón Seco
Anís Las Cadenas
Baileys
Bombón Licor 43
Bombón Pasita
Bombón Yolixpa
Bombón Brandy Caramelo
Chaneque Mezcal Cereza
Chaneque Mezcal Café de olla
Chartreuse Amarillo
Chartreuse Verde
Cinzano Rosso
Cointreau
Damiana
Drambuie
Dubonnet
Frangelico
Galliano
Grand Marnier
Jägermeister
Licor 43
Licor Pama (Granada)
Mandarine Napoleón
Midori
Oporto Ferreira
Pacharan
Pasita
Pernod
Rompope
Sambuca Blanco
Sambuca Negro
Strega
Yolixpa (Cuetzalan,Puebla.)

VINOS DE POSTRE

Casa Madero Cosecha Tardía *Casa Madero*
Semillon y Gewürztraminer *Párras, Coah.*

DESTILADOS PREMIUM

Tequilas Premium

Casa Dragones Blanco
Volcán de Mi Tierra Cristalino
Don Julio 1942
Reserva de la Familia
Casa Dragones Joven *Blanco + Extra Añejo*

DESTILADOS PREMIUM

Cognac

Martell VSOP
Hennessy VSOP
Martell XO

Brandy Premium

Carlos I
Lepanto
Duque de Alba
Cardenal de Mendoza
Jaime I

Ron Premium

Flor de Caña 18 años
Zacapa 23 Años
Dos Maderas 5+3
Santa Teresa 1796
Dos Maderas 5+5
Zacapa XO

Whisky Premium

J.W. Etiqueta Verde
Glenmorangie The Lasanta *Barricas Jerez y Bourbon*
Glenmorangie The Quinta Ruban
Barricas Roble Americano y Oporto
Old Pulteney *Single Highland Malt 12 Años*
Ardbeg
J.W. Etiqueta Oro
Balblair *Single Malt Vintage 02*
Buchanan's 18 Años
Chivas Regal 18 Años
Glenfiddich *Single Malt 18 Años*
Ancnoc *Single Malt 12 Años*
Glenmorangie *Signet*
Macallan *Single Malt 15 Años*
Glenlivet *Single Malt 18 Años*
Glenmorangie 18 años
Old Pulteney *Single Highland Malt 21 Años*
J.W. Etiqueta Azul *Single Malt 50 Años*
Macallan *Single Malt Ruby*

Vodka Premium

Grey Goose La Poire
Pravda

Ginebra Premium

Bulldog
The London No. 1
Hendricks
Ungava
Botanic

** Ginebras premium se sirven con tónica fever tree.*