

El Museo de los Postres

Hechos en nuestra propia pastelería

TORTA DE BAILEYS ₡3950

Bizcocho de vainilla bañado con Baileys, relleno de caramelo, cubierto con chantilly y chocolate semi amargo.

TORTA CHILENA ₡3950

Rellena de leche condensada cocinada.

QUEQUE DE ZANAHORIA ₡3950

Zanahoria y nueces, relleno con frosting de queso crema.

TARALETA PIE DE LIMÓN ₡3450

Masa Sablée, rellena de pie de limón, finalizada con merengue suizo.

BROWNIE LECHE CONDENSADA ₡2950

Delicioso fudgy brownie relleno con una capa de leche condensada. Acompañado de helado de vainilla.

CROCANTE ALEMÁN ₡2950

Relleno con leche condensada y nueces.

TORTA CHOCOLATE BLANCO & MARACUYÁ ₡3500

Base de galleta con mousse de chocolate blanco y mermelada de maracuyá

PECAN PIE ₡3800

Base de masa crujiente, relleno de un caramelo suave y nueces pecanas tostadas

CHEESECAKE DE LIMÓN CON FRUTOS ROJOS ₡3500

Base de galleta Maria, cheesecake de limón con mermelada de frutos rojos.

*Disponibilidad según ubicación del restaurante.



Entre Nous