

postres

★ Trilogía de Sorbetes Q30

Key Lime Pie Q53

★ Creme Brulee Cardamomo Q59

★ Panacotta de Elote Q59

★ Mousse de Cacao Q59

Semi-fredo de Chocolate Blanco Q57

Torreja Q65

Desaparición de Chocolate Q69

Meteorito Molecular Q69

★ Nuevos Platos

ambia

fusion dining & bar

Cocina Creativa por nuestro Chef Ejecutivo Sergio Díaz

tés (Q25)

Elegance

Té blanco de vainilla y jasmín

Earl Grey Orange

Té negro de rajas de naranja y bergamot

Camomila

Té de hierba camomila de Egipto

Vainilla Cereza

Tizana de manzana, pétalos de rosas y vainilla

En Las Noches

Té de hierbas relajantes como lavanda, camomila y hierbabuena

El Amor

Tizana de zarzamora, frambuesas y moras

Champagne

Té verde, fresas, camomila romana y crisantemos

NOTA:

Una taza de té negro contiene 50% de cafeína que una taza de café.

Una taza de té verde, contiene 25% de cafeína que una taza de café.

Una taza de té blanco, contiene 10% de cafeína que una taza de café.

Los tés de hierbas y las tizanas no contienen cafeína.

ambia

fusion dining & bar