

POSTRES

Puro Cacao



Texture de chocolate amazónico orgánico al 72%, tuille de cacao y salsa inglesa de cedrón.

S/ 39

Aguaje



Delicada fruta del Amazonas, crumble de café endémico, esponja de coco y gelée de frutas exóticas.

S/ 35

Volcán De Copuazú



Curd de cítricos, ganache de copuazú y galletas de tumbo hechas en casa.

S/ 37

Granite De Frutos



Cremoso de hierbaluisa, puré de mamey confitado y corales de vainilla.

S/ 35

Torta de Zapallo



Torta loche de Lambayaque especiada, helado de canela y sútil flor de pensamiento.

S/ 35

MARIDAJE

Carajillo (Licor 43+Espresso)

S/ 48

El carajillo mexicano, una bebida que combina café y licor en el que predominan las notas de vainilla y otras especias. El sabor profundo del café se complementa con la riqueza de las texturas del chocolate, creando una experiencia deliciosa.

Café de Especialidad (Método V60)

S/ 30

Nada más sutil y balanceado que un café de especialidad del mejor tostador del Perú, extraído en método V60 para acompañar la delicada crema de aguaje y el dulzor del coco.

Pedro Ximénez (Jerez, España)

S/ 32

Para contrastar el punto ácido del postre, el sabor intenso y exótico del copoazú, un vino dulce de calidad y renombre, es la opción ideal. Disfrútalo a pequeños sorbos, uniendo en boca la untuosidad del ganache con la textura cremosa y sedosa del vino.

Mojito NHOW

S/ 65

Maridaje de acompañamiento para la sutil unión de la hierbaluisa integrada en la panacota, con el dulzor y notas herbales de nuestro mojito, elaborado con un mix de hierbas andinas. La esencia de la Pachamama representada en este maridaje.

Marieta (Albariño, Rias Baixas, España)

S/ 53

Vino seco y de aromas afrutados que complementan la dulzura y textura cremosa del loche, creando un divertido conjunto de sabores en boca y potenciando lo especiado de la quenelle de canela.

DIGESTIVOS

Baileys	S/ 35	Frangelico	S/ 30
Matacuy	S/ 35	Pedro Ximénez	S/ 30
Amaretto Disaronno	S/ 40	St-Germain	S/ 30
Sambuca	S/ 30	Galliano	S/ 50
Jägermeister	S/ 30	Licor 43	S/ 30
Tío Pepe Sherry	S/ 30	Drambuie	S/ 30
Limoncello	S/ 26		

CAFÉS

Americano	S/ 12	Cortado	S/ 15
Capuccino	S/ 15	Ristretto	S/ 15
Espresso	S/ 12	Flat White	S/ 17
Latte	S/ 15	Mocca	S/ 20
Macchiato	S/ 15	Irish Coffee	S/ 20

BARRA DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Descubre de la mano de Punto Café, nuevos matices del café de especialidad peruano en nuestros diversos métodos de extracción

Prensa francesa	S/ 26	Chemex	S/ 29
V60	S/ 26	Aeropress	S/ 28

TÉS E INFUSIONES

Té con agua	S/ 15	Infusiones	S/ 15
Té con leche	S/ 20	Manzanilla adorada	
Divina amazona		Estela de anís	
Selva sagrada		Nubes de cacao	
Té negro peruano		Roibos del edén	
Cedrón del monte		Tentación de los andes	
Té matcha		Infusión de coca	
Golden milk (solo leche)		Muña Celestial	

✿ Puede contener gluten ☺ Puede contener huevo 🍼 Puede contener lácteos

Precios incluyen impuestos y servicios