

POSTRES

CREME CAMEL

Flan casero, con caramelo
salado.

30

PONDERACIÓN IALÁ

Espirales crujientes, manjar
de olla de yemas chirimoya,
helado de vainilla natural.

34

DOMO IALÁ

Cheesecake de chocolate,
fudge y helado, envueltos en
una esfera de chocolate con
oro comestible, acompañados
de pecanas caramelizadas y
frutos frescos.

40

MOUSSE DE CHOCOLATE

Con almendras, nibs y
galleta salada de cacao.

32

TIRAMISÚ DE LÚCUMA

Mascarpone, café de altura
y lúcuma fresca.

32

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con salsa de frutos rojos y
helado de vainilla.

34

NAMEIAKA DE MARACUYÁ

Crema de maracuyá, mango
marinado con albahaca y
almendras tostadas.

32

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	08
MACCIATO	10
INFUSIONES NATURALES Hierba luisa, manzanilla.	09
AMERICANO	10
CORTADO	10
CAPPUCCINO	12
LATTE	12
ESPRESSO DOBLE	12
MOCACCINO	14
INFUSIONES LA FIDELIA	18

COCTELERIA DE INVIERNO

TINTO DE INVIERNO Vino tinto, mezcla de frutos rojos y jarabe de jamaica.	38
CALIENTITO Vino tinto, pisco, naranja, limón y jarabe de goma.	38
HOT PISCO Pisco, infusión de té negro, limón, naranja y miel.	38
SOROCHE Pisco, caña alta, naranja, limón y jarabe de muña.	38
EL JAPONÉS Lychee, infusión de té verde, limón, vodka, jarabe de hierba luisa y láminas de kion.	38
SON DE CUBA Ron, mandarina, piña, cardamomo, vino blanco y jarabe de piña.	38