

Postres / Desserts

€4472 €5500*

Pie Grano de Oro

Dos capas de rica crema de café, corteza de galleta de chocolate
Two layers of rich coffee cream, chocolate cookie crust

Esfera de Chocolate

Esfera de chocolate, rellena con avellana "praliné", crema de café, salsa de Frangelico
Milk chocolate sphere, filled with hazelnut praline and coffee cream, Frangelico sauce

Queque de Chocolate

Para los amantes del chocolate, el tradicional de Grano de Oro, servido con helado de licor de chartreuse
A chocolate cake for chocolate lovers, a Grano De Oro classic, served with chartreuse liqueur ice cream

Merengue Crema de Amaretto

Merengue, crema de amaretto, macadamia, almendras y naranja confitada, salsa de brandy y café
Meringue, macadamia, amaretto cream, sugared almonds, candied orange peel, coffee brandy sauce

Soufflé Glacé de Naranja

Soufflé frío de naranja, crema de maracuyá, galleta de limón
Frozen orange soufflé, cream of maracuya, lemon cookie

Affogato de Café

Helados, expreso caliente, Frangelico
Ice cream, hot espresso, Frangelico

Crème Brûlée

Un postre tradicional de Francia hecho con vainilla orgánica de Costa Rica
A traditional French custard made with Costa Rican organic vanilla bean

Tarte Tatin

Favor permitir tiempo adicional para la preparación / Please allow additional time for preparation
Tarta de manzana tibia, helado de vainilla
Warm French apple tart, vanilla ice cream

Tres Leches

Postre típico de Costa Rica
Three milk cake... a typical Costa Rican dessert

Marquise de Chocolate

Salsa de mora y vino tinto, gorgonzola dulce
Dark chocolate marquise, red wine blackberry sauce, sweet gorgonzola

Helados y Nieves Especiales / Special Ice Cream and Sorbets

Helados: Vainilla, Coco, Café Nieves: Guanábana, Limón
Ice Cream: Vanilla, Coconut, Coffee Sorbets: Guanabana, Lemon

* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio/Price includes 13% IVA and 10% service tax

Plato de Quesos

Panes hechos en casa y jalea de vino tinto / *Assorted homemade breads and red wine jelly*

5 Quesos / 5 cheeses € 13659 € 16800*

9 Quesos / 9 cheeses € 17480 € 21500*

Costa Rica Comté, Crottin de cabra (*goat*), Camembert, Reblochon

Italia / Italy Parmigiano, Gorgonzola, Pecorino Romano, Piave

España / Spain Oveja curada (*cured sheep's milk*), Mezcla de 3 leches (*3 milk blend*)

Holanda / Holland Gouda, Gouda de cabra (*goat*)

Vino Dulce / Dessert Wine

Miguel Torres Floralis, Moscatel, España

Color intenso, con toques de melaza y vainilla

Dark color, with touch of molasses and vanilla

Copa / Glas

€ 5,365

€ 6,600*

Botella / Bottle

€ 33,333

€ 41,000*

Café / Coffee

Café Britt / Coffee

€1463 €1800*

Espresso Britt

€1463 €1800*

Cappuccino

€1626 €2000*

Café Latte

€2195 €2700*

Avellana, Vainilla, Caramelo, Crema Irlandesa

Hazelnut, Vanilla, Caramel, Irish

Cream

Café Hasta Mañana

€1789 €2200*

Expreso caliente, leche condensada

Hot espresso, sweetened condensed milk

London Fog

€2195 €2700*

Te earl grey, leche caliente, sirope de vainilla

Earl Grey tea, steamed milk, vanilla syrup

Té, Leche / Tea, Milk

€1626 €2000*

Chocolate Caliente

€1951 €2400*

Hot Chocolate

* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / *Price includes 13% IVA and 10% service tax*

Cocteles de Postre / Dessert Cocktails ~~€4797~~ €5900*

Caliente / Hot

Café Grano de Oro

Café (*coffee*), licor de café, Frangelico

Café Irlandesa / Irish Coffee

Café (*coffee*), Irish whiskey, chantilly (*whipped cream*)

Buenas Noches

Chocolate caliente, brandy, licor de naranja

Hot chocolate, brandy, orange liqueur

Blueberry Tea

Amaretto, Grand Marnier, te y canela

Amaretto, Grand Marnier, tea and cinnamon

Frío / Cold

Cóctel Grano de Oro

Licor de café, Amaretto, helado de café

Coffee liqueur, Amaretto, coffee ice cream

Creamy Cappuccino

Golden cream, licor de café, Frangelico, helado

Golden cream, coffee liqueur, Frangelico, ice cream

Affogato de Café

Helados, expreso caliente, Frangelico

Ice cream, hot espresso, Frangelico

Bailey's Soda

Bailey's, leche (*milk*), chocolate y soda

Digestivos / Digestifs

Kahlua	¢3740	¢4600*	Cointreau	¢5528	¢6800*
Licor de Café	¢2520	¢3100*	Frangelico	¢4715	¢5800*
Bailey's	¢3902	¢4800*	Golden Rush	¢5285	¢6500*
XO Patrón Café	¢5772	¢7100*	Amarula Cream	¢3414	¢4200*
Sambucca	¢4715	¢5800*	Limoncello	¢3902	¢4800*
Amaretto	¢4715	¢5800*	Grand Marnier	¢9756	¢12000*
Drambuie	¢4715	¢5800*	Fernet Branca	¢3333	¢4100*
Amaro Averna	¢4228	¢5200*	Pedro Ximénez Néctar	¢7236	¢8900*

Aguardiente

Porto Do Miño, de Orujo	¢ 5772	¢ 7100*
Porto Do Miño, de Hierbas	¢ 5772	¢ 7100*

Grappa

Lugana Zenato	¢ 7317	¢ 9000*
Amarone Zenato	¢ 7317	¢ 9000*
Nonino Quintessentia	¢ 5285	¢ 6500*
Nonino Barrica	¢ 7 317	¢ 9000*
Nonino Moscato	¢ 7317	¢ 9000*
Nonino Ginger Spirit	¢14634	¢18000*

Ron Premium

Centenario 30 años	¢16260	¢20000*
Flor de Caña 25 años	¢16260	¢20000*
Zacapa XO	¢17886	¢22000*

Cognac y Brandy

Hennessy VS	¢ 10162	¢ 12500*
Cardenal Mendoza	¢ 10162	¢ 12500*
Courvoisier VSOP	¢ 12601	¢15500*
Delamain XO	¢19512	¢24000*
Remy Martin XO	¢24390	¢30000*
Lepanto	¢13008	¢16000*
Hennessy XO	¢24391	¢30000*

Single Malt Whisky

Jura Origin	10 Años	¢ 5285	¢ 6500*
Talisker	10 años	¢8943	¢11000*
The Dalmore	12 Años	¢11382	¢14000*
Glenfiddich	15 Años	¢10162	¢12500*
The Dalmore	15 Años	¢14634	¢18000*
Glenfiddich	18 Años	¢16260	¢20000*
The Dalmore	18 Años	¢28455	¢35000*
Highland Park	18 Años	¢39024	¢48000*

Oporto

Ferreira Tawny	¢ 5040	¢ 6200*
Quinta Oporto Tawny 10 Años	¢ 10163	¢ 12500*
Ferreira Vintage	¢12602	¢15500*
Ferreira Duque Braganca 20 Años	¢14228	¢17500*

* Precio con 13% IVA y 10% impuesto de servicio / *Price includes 13% IVA and 10% service tax*