

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



POSTRES

DESSERTS



TRAVESIA

R E S T A U R A N T

Desserts

POSTRES



DULCE EXPLOSIÓN

\$6.900

- Cheesecake de dulce de leche, hojarasca al estilo Miramar, mango pop corns al caramelo y helado de palomita de maíz.
Dulce de leche cheesecake, Miramar-style leaf litter, mango, caramel popcorn and popcorn ice cream.

Recomendado, Brandy Viña Miguel Torres 10 gran reserva.



TORTA ÓPERA

\$7.900

- Clásico pastel francés realizado con capas de bizcocho de almendras ,syrup de cacao, crema de mantequilla francesa con café y ganache de chocolate amargo y helado de mokka.
Classic French cake made with layers of almond cake, cocoa syrup, French buttercream with coffee and dark chocolate ganache.

TIRAMISÚ

\$7.600

- Galletitas savoiardi hechas con la receta de la nonna, almíbar de café, y queso mascarpone.
- *Savoiardi cookies made with Nonna's recipe, coffee syrup, and mascarpone cheese.*

TRAVESIA

R E S T A U R A N T

Desserts

POSTRES



CRÈME BRÛLÉE

\$7.900

- De vainilla de Madagascar, y helado artesanal de berries.
Vanilla from Madagascar, crispy brandy and artisanal berry ice cream.

Recomendado, espresso Martini



100% CHOCOLATE

\$7.900

- Diferentes texturas de chocolate de Latinoamérica y helado de chocolate artesanal.
- *A variety of chocolate textures from Latin America and handcrafted chocolate ice cream.*

Recomendado, Cointreau



PAVLOVA

\$7.900

- Merengue suizo deshidratado, toques de maracuyá, mango y vainilla francesa
- *Dehydrated Swiss meringue, touches of passion fruit, mango, and French vanilla.*

WAFFLE

\$8.900

- Con salsa de berries, crema batida de vainilla, berries de temporada y helado de vainilla.
- *With berry sauce, vanilla whipped cream, seasonal berries, and vanilla ice cream.*

TRAVESIA

R E S T A U R A N T

Desserts

POSTRES



FRESAS CON CHOCOLATE

\$7.900

- Nuestra propuesta vegana, Cremoso de chocolate, insert de fresas, bizcocho de cacao del Ecuador, salsa de fresas y berries de temporada.
- *Our vegan proposal, Chocolate mousse, strawberry insert, Ecuadorian cocoa sponge cake, strawberry sauce, and seasonal berries.*

SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES

\$8.100

- Tres bolitas de helado a elección según disponibilidad, suspiros crocantes y macaron.
Three scoops of ice cream of your choice depending on availability, crunchy sighs and macaron.

Recomendado, espumante Brut



FRUTA FRESCA DE LA TEMPORADA

\$7.900

FRESH FRUIT OF THE SEASON.