

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.

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.

TORTA ÓPERA DE PISTACHO

\$6.900

- Capas de bizcocho de pistacho, syrup de Malibú, crema de mantequilla francesa con pistachos, ganache de chocolate amargo y helado de pistacho.
Classic French cake made with layers of almond cake, cocoa syrup, French buttercream with coffee and dark chocolate ganache.

DE CHOCOLATES Y NARANJA

\$6.900

- Mousse de chocolate con centro de naranjas, texturas de naranja y chocolate latinoamericano
Chocolate mousse with orange center, orange textures and Latin American chocolate

CRÈME BRÛLÉE

\$7.900

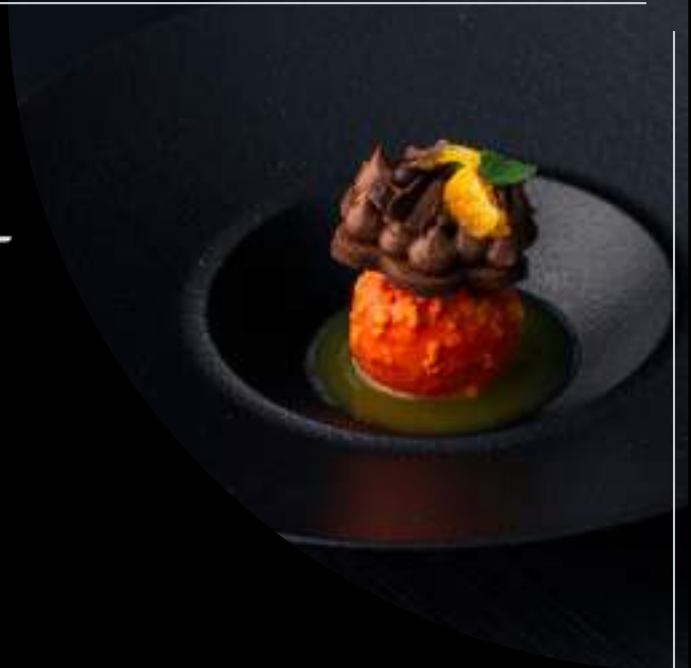
- De vainilla de Madagascar, y helado artesanal de berries.
Vanilla from Madagascar, crispy brandy and artisanal berry ice cream.

TRAVESIA

R E S T A U R A N T

Desserts

POSTRES



CHOCOLATE PARA TODOS \$6.900

- Nuestra propuesta vegana, cremoso de chocolate amargo con toques de cardamomo, bizcocho de cacao ecuatoriano, gel de frambuesa, crocante de chocolate bitter con avellanas tostadas

Our vegan proposal, creamy dark chocolate with touches of cardamom, Ecuadorian cocoa sponge cake, raspberry gel, crispy bitter chocolate with toasted hazelnuts

DE CHOCOLATES \$6.900

- Semiesfera de chocolate de leche con centro de chocolate ecuatoriano y diferentes texturas de chocolate latinoamericano.

Milk chocolate semisphere with Ecuadorian chocolate center and different textures of Latin American chocolate.

WAFFLE \$7.900

- Con salsa cremosa de chocolate, crispy de vainilla, acompañado con helado de dulce de leche artesanal.

With creamy chocolate sauce, crispy vanilla, accompanied with sweet ice cream artisanal milk..

SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES \$7.900

- 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.

FRUTA FRESCA DE LA TEMPORADA \$7.900

FRESH FRUIT OF THE SEASON.