

Pour la France!



El café **PLF!** es nuestra combinación especial de granos de nueve países. Tostado al estilo vienés y francés. Siempre recién molido para garantizar la máxima frescura y aroma único.

PLF! Coffee is our special blend of nine different variety of beans, roasted the Viennese and French ways, and ground throughout the day to guarantee freshness, full flavor and aroma.

La vida es incierta,

cómete el postre primero.

Life is uncertain. Eat dessert first.

Le Desserts

Pastel de zanahoria \$ 155

Galardonado como "el mejor del país"

Our awarded carrot cake.

Crème brûlée \$ 165

Crema horneada a la perfección con vainilla auténtica y azúcar caramelizada. Frutos silvestres.

Crème anglaise baked to perfection.

Mousse de chocolate \$ 195

Nuestro pastel tiene mousse de chocolate intercalado entre esponjas de chocolate y está cubierto con chocolate y fresas frescas.

Chocolate mousse cake.

Pay de manzana a la mode \$ 185

Calientito con una bola de nieve de vainilla.

Apple pie with vanilla ice cream.

Tiramisú \$ 155

De origen italiano, queso mascarpone y soletas intercaladas y barnizadas en café espresso.

Italian espresso infused Mascarpone cheese dessert

de jueves a domingo !

DACQUOISE "dacuá" \$ 185

Bizcocho originario del suroeste de Francia.

Crema y mousse de chocolate entre 3 capas de merengue almendrado y criujiente.

A cake with almond meringue layers, buttercream and chocolate mousse.

Mini tartas \$ 69

3 piezas de limón ó nuez.

Lime or pecan mini tart.

Crepas \$ 169

De nutella con fresa y lajitas de almendra
Nutella, strawberries & almond filled crepe

De cajeta con plátano y nuez tostada
Milk caramel sauce, banana & pecan crepe.

