

caracara

DESSERTS

A Journey Through Flavor

TRES LECHES CAKE

With vanilla ice cream and seasonal berries.

\$250

CHOCOLATE TAMAL

Oaxacan chocolate lava cake
with ice cream of the day.

\$210

PEACH TART

Blue cheese, peach gel, and beet ash.

\$210

MILLE-FEUILLE

Regional cheese mousse, ice cream of the
day, piloncillo reduction, and mint-basil oil.

\$250

CARACARA

POSTRES

Un viaje por los sabores

PASTEL TRES LECHES CAKE

Con helado de vainilla y berries de temporada.

\$250

TAMAL DE CHOCOLATE

Lava de chocolate oaxaqueño
con helado del día.

\$210

TARTA DE DURAZNO

Queso azul, gel de durazno y
ceniza de betabel.

\$210

MIL HOJAS

Mousse de queso regional, helado del día,
reducción de piloncillo con aceite de menta
y albahaca.

\$250