

POSTRES



Fondant de chocolate

Volcán de chocolate artesanal acompañado de fruta compotada de temporada.

..... \$78.00



Mousse triple chocolate

Mousse de chocolate blanco, chocolate de leche y chocolate amargo acompañado de una galleta crujiente de mantequilla y salsa de frutos rojos.

..... \$74.00



Flan de cajeta

Cremoso flan casero acompañado de frutos secos (piñón).

..... \$69.00



Cheesecake frutos rojos

Pastel de queso tipo New York acompañado de frutos rojos compotados.

..... \$87.00



www.restauranteopa.com

Reservaciones: (55) 5343 4496 / (55) 5344 5782

POSTRES



Tarta de frutos rojos
Crujiente galleta de mantequilla
rellena de mermelada de fresas y
frambuesas.

..... **\$79.00**



Pastel tiramisú
Bizcocho de vainilla bañado con
jarabe de café cubierto de un suave
mousse de queso mascarpone y queso
crema.

..... **\$69.00**

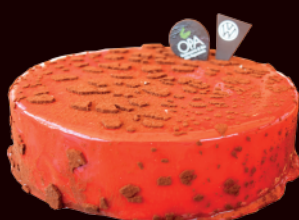
Helado

..... **\$50.00**

Pastel por Kg

Tres leches, trufa de chocolate, café, nuez, queso y cajeta.

..... **\$300.00**



www.restauranteopa.com

Reservaciones: (55) 5343 4496 / (55) 5344 5782