

POSTRES

DESSERTS

Made with love





En cada plato que servimos, contamos una historia con ingredientes excepcionales. Más que una comida, es una experiencia diseñada para despertar los sentidos y dejar una huella inolvidable.

Every dish we serve tells a story, crafted with exceptional ingredients. More than just a meal, it's a sensory experience designed to captivate and leave a lasting impression.

Jorge Vélez
Chef ejecutivo

* Si usted es alérgico a algún alimento, por favor comuníquelo al personal. Si desea consultar la guía completa de alérgenos de nuestro menú visite nuestro desplegable en la página inicial. Algunas proteínas pueden estar crudas o poco cocidas de acuerdo con la característica del plato o a solicitud del cliente.

**If you have any food allergies, please inform our staff. To view the full allergen guide for our menu, please refer to the dropdown menu on our homepage. Some proteins of this preparation may be raw or undercooked according to the characteristic of dish or at the request of the customer.*

*Todos los precios indicados en esta carta están expresados en pesos colombianos (COP) e incluyen el Impuesto Nacional al Consumo (INC) del 8%, conforme a la normativa vigente.

All prices listed on this menu are expressed in Colombian pesos (COP) and include the 8% National Consumption Tax (INC), in accordance with current regulations.



POSTRES

Desserts

\$ 15.900

Español

Brownie con helado

Servido con helado de vainilla.

Torta de almojábana

Auténtico sabor colombiano, con queso y bocadillo.

Torta de arándanos y chocolate

Mezcla tentadora de chocolate y arándanos con suave toque de harina de almendras.

Cake de banano

Con harina de almendras, decorada con yogurt griego y frutos rojos, sin azúcar.

Polet supreme de pistacho

Rellena de queso y pannacrema, y pistacho triturado.

Polet café di oro

Mousse de café y avellanas con centro crujiente.

Manzana de Eva

Fruta del pecado con sabor cítrico y relleno de albaricoque.

Panna cotta

Suave mezcla de nata fresca acompañada de frutos silvestres.

Royal pecan pie

Tarta con relleno de nuez y syrup caramelizado.

English

Brownie with ice cream

Served with vanilla ice cream.

Almojabana cake

Bread made with cuajada cheese and bocadillo.

Blueberry and chocolate cake

Blend of chocolate and blueberries with a light touch of almond flour.

Banana cake

With almond flour, garnished with Greek yogurt and red fruits, sugar free.

Polet supreme de pistachio

Stuffed with cheese and pannacrema and crushed pistachio.

Polet coffee di oro

Coffee and hazelnut mousse with a crunchy center.

Eva's Apple

Sin fruit with citrus flavor and apricot filling.

Panna cotta

Smooth mixture of fresh cream accompanied by wild berries.

Royal pecan pie

Cake with walnut filling and caramelized syrup.





Made with love

Contacto | Contact

www.karestaurante.com

@karestaurante

(315) 424 7947 | 743 6698

restaurantekasalitre@hotelesar.com