KC!
RESTAURANTE · BAR

POSTRES
DESSERTS

Made with love



KC!

RESTAURANTE · BAR

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. Nuestros platos se sirven en el término estándar sugerido por el chef para garantizar la mejor experiencia gastronómica y cumplir con las normas de seguridad alimentaria. Cualquier solicitud de un término diferente al recomendado queda bajo la responsabilidad y criterio del comensal.

**If you have any food allergies, please let our staff know. For a complete list of allergens on our menu, please visit the drop-down menu on our homepage. Our dishes are served to the standard doneness recommended by the chef to ensure the best dining experience and comply with food safety regulations. Any request for a different level of doneness than the recommended one is at the diner's own risk and discretion.*

*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.

KA!
RESTAURANTE · BAR

Carlotta de durazno



Stracciatella de chocolate



Torta vasca



Postres Ka!

2026

KA!
RESTAURANTE · BAR

POSTRES
Desserts

$ 15.900

Español

Brownie de chocolate
Servido con helado de vainilla.

Torta de almojábana
Tradicional torta colombiana con queso y bocadillo.

Torta de arándanos y chocolate
Combinación de chocolate y arándanos con suave toque de harina de almendras.

Torta vasca
Cremosa tarta de queso al estilo vasco acompañado de salsa de frutos rojos..

Crème Brûlée
Crema suave con fina capa de caramelo crocante.

Torta de zanahoria
Zapallo y banano elaborado con harina de almendras, yogurt griego sin azúcar.

Stracciatella de chocolate
Nata batida con glase de chocolate y nuez.

Panna cotta
Suave mezcla de nata fresca acompañada de frutos silvestres.

Carlotta de durazno
Suave combinación de crumble, crema de queso y melocotones con cubierta de arequipe.

English

Chocolate brownie
Served with vanilla ice cream.

Traditional Colombian cake
Made with cheese and guava paste (bocadillo).

Blueberry and chocolate cake
A combination of chocolate and blueberries with a delicate touch of almond flour.

Basque-style cheesecake
Creamy Basque-style cheesecake accompanied by a red berry coulis.

Crème Brûlée
Smooth custard topped with a thin layer of crispy caramelized sugar.

Cake za-za
Carrot, pumpkin, and banana cake made with almond flour and sugar-free Greek yogurt.

Stracciatella of chocolate
Whipped cream with chocolate glaze and walnuts.

Panna cotta
Smooth fresh cream blend served with wild berries.

Peach Carlotta
Soft combination of crumble, cream cheese, and peaches, topped with "arequipe"

KA!
RESTAURANTE · BAR



Postres Ka!

2026

KA!
RESTAURANTE · BAR

Made with love

Contacto | Contact

www.karestaurante.com

@karestaurante

(315) 424 7947 | 743 6698

restaurantekasalitre@hotelesar.com