



POSTRES Desserts

TARTA TATIN DE MANZANA con helado de vainilla (Para 2 personas - tiempo de cocción 15') Apple Pie with vanilla ice cream (For 2 people- cooking time 15')	\$ 27.255*	\$ 34.500
CHEESECAKE DE PISTACHO relleno de chocolate al 60%. Pistachio Cheesecake filled with chocolate 60%.	\$ 13.825*	\$ 17.500
TORTA DE QUESO ESPAÑOLA con reducción de maracuyá Spanish Cheesecake with passion fruit reduction.	\$ 13.825*	\$ 17.500
PANQUEQUE de dulce de leche con helado de crema Crepes filled with traditional argentine caramel and ice cream.	\$ 13.430*	\$ 17.000
MILHOJAS de crema pastelera y dulce de leche con helado de crema Mille Feuille filled with vanilla pastry cream and traditional argentine caramel served with ice cream.	\$ 12.245*	\$ 15.500
TIRAMISÚ LAS LILAS Las Lilas Tiramisu.	\$ 12.245*	\$ 15.500
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE con helado de banana (Tiempo de cocción 15´) Dulce de leche lava cake with banana ice cream (Cooking time 15')	\$ 13.430*	\$ 17.500
CREMA CATALANA Catalane cream	\$ 12.245*	\$ 15.500
TORTA NÉMESIS con chocolate belga y helado de albahaca y lima Nemesis Cake with belgian chocolate with basil & lime ice cream.	\$ 13.430*	\$ 17.000
FLAN CASERO con ciruelas caramelizadas en almíbar de naranja Homemade cream caramel with caramelized plums in orange syrup.	\$ 11.455*	\$ 14.500
FESTIVAL LAS LILAS	\$ 28.835*	\$ 36.500
HELADOS ARTESANALES Homemade ice creams Consultar sabores / Ask flavors	\$ 6.715*	\$ 8.500
DEGUSTACIÓN DE HELADOS Ice cream tasting	\$ 13.825*	\$ 17.500

*Valores sin impuestos nacionales en concordancia con la Resolución 4/2025 del Ministerio de Economía.
El valor a abonar incluye IVA.



VINOS DE POSTRE Dessert Wines

VINOS OPORTO OPORT WINES (por copa/by glass)	\$ 11.060*	\$ 14.000
. Taylor's Fine White		
Bodega Taylor's OPORT Vila Nova de Gaia, Portugal.	\$ 11.060*	\$ 14.000
. Taylor's Vintage		
Bodega Taylor's OPORT Vila Nova de Gaia, Portugal.		
COSECHA TARDÍA LATE HARVEST (por copa/by glass)	\$ 11.060*	\$ 14.000
. El Esteco Torrontés Tardío	\$ 12.640*	\$ 16.000
. Rutini Vin Doux Naturel	\$ 9.480*	\$ 12.000
. Salentein Late Harvest Sauvignon Blanc		
FORTIFICADOS FORTIFIED WINES (por copa/by glass)	\$ 12.640*	\$ 16.000
. Rutini Encabezado de Malbec	\$ 9.480*	\$ 12.000
. Malamado Malbec		
ESPUMANTES SPARKLING WINES (por botella/per bottle)	\$ 67.150*	\$ 85.000
. Barón B Brut Nature	\$ 75.050*	\$ 95.000
. Barón B Brut Rosé	\$ 64.780*	\$ 82.000
. Rutini Brut Nature		
CAFÉ Coffee		
. RISTRETTO Fuerte y agradable / Strong and pleasant	\$ 4.898*	\$ 6.200
. ESPRESSO FINEZZO Floral y refrescante / Floral and refreshing	\$ 4.898*	\$ 6.200
. ESPRESSO FOR TE Intenso y sedoso / Intense and silky	\$ 4.898*	\$ 6.200
. ESPRESSO DECAFFEINATO Denso y fuerte / Dense and strong	\$ 4.898*	\$ 6.200
TÉ Tea		
. TÉ NEGRO CABAÑA LAS LILAS BLACK TEA	\$ 5.293*	\$ 6.700
Hebras de té negro de Sri Lanka perfumadas con dulce de leche y frutos rojos patagónicos. Calidad y calidez en este blend pensado exclusivamente para Cabaña Las Lilas. / Sri Lanka black tea strands scented with dulce de leche and red patagonian berries. Quality and warmth in this blend designed exclusively for Cabaña Las Lilas.		
. TÉ VERDE GREEN GEISHA GREEN TEA	\$ 5.293*	\$ 6.700
Base de té verde Sencha Fukuyku del sur de Shangai, donde se utilizan 2700 hojas cada medio kilo de este té. Con ananá, péta y maracuyá / Green tea base Sencha Fukuyku from Japan, with pineapple, petals and passion fruit.		
Infusiones Infusions		
. CALM	\$ 5.293*	\$ 6.700
Hojas de verbena del sur de Francia, manzanilla egipcia y manzana. Digestivo y relajante. / French verbena, rosehip and Mediterranean citrics, Relaxing and Digestive.		
. CLÁSICOS	\$ 4.345*	\$ 5.500
Boldo, Cachamay, Manzanilla (Chamomile), Tilo (Linden).		

* Prices do not include national taxes in accordance with Resolution 4/2025 of the Ministry of Economy.
The final amount payable includes taxes.