

POSTRES TRADICIONALES

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE Y AZÚCAR TOSTADO 6,60€
Preparado muy lentamente para hacerlo más cremoso, y cubierto con una crujiente capa de caramelo.

LECHE FRITA AL MOMENTO 7,00€
Rebozada y frita, con textura cremosa; espolvoreada con azúcar y canela.

SOUFFLE DE CHOCOLATE CALIENTE 7,50€
(Preparación 15 minutos) Delicioso postre del más puro chocolate que crece y crece en el horno.

FILLOAS RELLENAS DE CREMA 7,50€
Dulces y delicadas “Blondas” con exquisita crema pastelera.

HOJALDRE FINO DE MANZANA 7,50€
(Preparación 15 minutos) Horneado al momento de pedirlo, caramelizando láminas de manzana.

TARTA DE QUESO HECHA EN CASA CON CAMELO TOFFEE 7,00€
Elaborada con crema de queso fresco.

CREPES SUZETTE (MÍNIMO 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA 7,50€
(Preparación 15 minutos) Elaboradas y flambeadas a la vista, con un suave aroma de naranjas.

REFRESCANTES Y LIGEROS

CARPACCIO DE FRUTAS DE TEMPORADA..... 6,60€
Frescas y jugosas frutas de temporada maceradas en sus propios jugos.

HELADOS ARTESANOS Y SORBETES DE FRUTAS FRESCAS..... 6,60€
Elaborados por nuestro repostero con la más fresca crema de leche y frescas frutas de temporada. Diferentes cada día. ¡¡Consúltenos!!

TE SUGERIMOS PARA TERMINAR UN
GIN&TONIC ENTERO O MEDIO



Pide nuestra carta de Gin&Tonic

LE SUGERIMOS ACOMPAÑAR LOS POSTRES**CON UNOS DELICIOSOS VINOS:**

MOSCADEL “Gran Feudo” de ChiviteCopa 5,50€
P.X. SÁNCHEZ ROMATE Copa 5,50€
CASTA DIVA MOSCADEL Copa 6,50€
PEDRO XIMÉNEZ TRADICION VOSCopa 8,50€

Disponemos de información sobre alérgenos.

TOKAY" DISZNOKO 4, Puttonyos 98Copa 7,50€

Disponemos de información sobre alérgenos.

CAFÉS

ESPECIAL DE LA CASA 2,50€
Circulo de oro es un café natural supremo criba 18. Un café suave de la especie arábica con aromas florales y afrutado. Acidez natural y persistencia aromática.

DESCAFEINADO EN GRANO 2,50€
100% Colombia, Supremo. Café suave y afrutado. Mínimo contenido en cafeína, por debajo de 0,05%.

CAFÉ BOMBÓN - Con deliciosa leche condensada. 3,90€

CAFÉ CAPUCHINO 3,90€
Al estilo tradicional: batir la leche con el vaporizador y espolvorear con café molido.

CAFÉ VIENÉS 4,50€
Se le añade un chorrito de coñac y un poco de azúcar, y se sirve con nata montada y canela.

CAFÉ ESCOCÉS - Whisky, helado de vainilla y café. 6,00€

CAFÉ IRLANDÉS..... 6,00€
Whisky y azúcar flambeado, añadimos el café y rellenamos con nata.

INFUSIONES Y TÉS NATURALES

MANZANILLA, POLEO, Y TILA BIOLÓGICAS 3,90€

DARJEELING, BADAMTAM FOP 3,90€
Un té negro del Himalaya de la India, también conocido como el champagne de los té. Tiene un sabor amoscotelado y un delicado color miel. Con o sin leche, 2-3 min.

PU EHR (TÉ ROJO) 3,90€
Es un té muy apreciado por su tradicional uso en la medicina natural china, por sus propiedades digestivas, depurativas y adelgazantes, sin leche, 3 m.

CANELA - Té negro con canela en rama. Con o sin leche, 4 min. 3,90€

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS 3,90€
Infusión de frutas sin cafeína. Taza roja intensa. Sabor a frutas rojas, grosellas, arándanos y frambuesa. Intenso sabor y aroma denso.

TÉ VERDE CON VAINILLA - Té verde aromatizado con vainilla, Sólo, 2 min. 3,90€

JASMINE MONKEY KING 3,90€
Té semifermentado con flores de Jasmine. La alta proporción de Jasmine le da un intenso aroma. Sólo, 3 min.

TÉ ENGLISH BREAKFAST 3,90€
Mezcla de té negros BOP de origen Ceilán y Assam. Es un té fuerte, especialmente pensado para comenzar el día. Se toma con leche o limón.