

NUESTROS POSTRES

LOS TRADICIONALES

COULANT DE DE CHOCOLATE FLUIDO8,00€
Delicioso postre del más puro chocolate que crece y crece en el horno.

SOUFFLÉ ALASKA (TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MINUTOS)7,50€
Una base de crema helada y frutas con clara a punto de nieve flambeada al ron.
(Irresistible).

HOJALDRE FINO DE MANZANA (15 minutos) 8,00€
Horneada al momento de pedirla, caramelizando láminas de manzana.

ARROZ CON LECHE CREMOSO A LA ASTURIANA CON AZÚCAR TOSTADO .7,00€
Preparado muy lentamente para hacerlo más cremoso cubierto con una capa de caramelo crujiente.

FILLOAS RELLENAS DE CREMA PASTELERA7,50€
Dulces y delicadas “blondas” con exquisita crema pastelera casera.

TIRAMISÚ7,50€
Combinación muy italiana de estimulante café Expreso, crema de Mascarpone y el toque amargo del cacao.

CREPES SUZETTES (Mínimo 2 personas – 15 Min. Prep.) 16,00€
Elaboradas y flambeadas a la vista, con un suave aroma a naranjas.

REFRESCANTES Y LIGEROS

CARPACCIO DE PIÑA MANGO6,50€
Frescas y jugosas frutas de temporada maceradas en sus propios zumos con el refrescante sorbete de frutas.

HELADOS DE CREMA DE LECHE ARTESANOS.....6,50€
Elaborados con la más fresca crema de leche.
De vainilla Bourbon, aromático chocolate negro, yogurt griego...

SORBETE DE FRUTAS NATURALES BATIDOS AL VODKA7,50€
(Frutos rojos, limón, mandarina...)

VINOS QUE RECOMENDAMOS PARA LOS POSTRES

| | | |
|--------------------------------------|------|-------|
| MOSCATEL GRAN FEUDO de Chivite | Copa | 5,25€ |
| P.X. SÁNCHEZ ROMATE..... | Copa | 5,25€ |
| CASTA DIVA MOSCATEL | Copa | 6,00€ |
| TRADICION PX VORS..... | Copa | 7,00€ |
| TOKAY DISZNOKO 4, Puttonyos | Copa | 7,00€ |

CAFÉS

ESPECIAL DE LA CASA2,50€
Círculo 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 GRANO2,50€
100% Colombia, Supremo. Café suave y afrutado. Mínimo contenido en cafeína, por debajo de 0,05%.

CAFÉ BOMBÓN – Con deliciosa leche condensada3,90€

CAFÉ CAPUCHINO3,90€
Al estilo tradicional: batir la leche con el vaporizador y espolvorear con café molido.

CAFÉ VIENÉS4,50€
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 IRLANDÉS6,00€
Whisky y azúcar flambeado, añadimos el café y rellenamos con nata.

INFUSIONES Y TÉS NATURALES

MANZANILLA, POLEO, Y TILA BIOLÓGICAS.....3,90€

DARJEELING, BADAMTAM FOP3,90€
Un té negro del Himalaya de la India, también conocido como el champagne de los tés. 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, especialmente por sus propiedades digestivas, depurativas y adelgazantes, sin leche, 3 min.

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

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.....3,90€
Té verde aromatizado con vainilla, Sólo, 2 min.

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

TÉ ENGLISH BREAKFAST3,90€
Mezcla de tés negros BOP de origen Ceilán y Assam. Es un té fuerte, especialmente pensado para comenzar el día. Se toma con leche o limón.

DISPONEMOS DE OTRAS MARCAS. !CONSULTENOS!