

Carta de postres

Frutas naturales de temporada	4,20€
Sorbete de limón al cava y crujientes de phylo y limón	4,60€
Profiteroles rellenos de nata bañados en chocolate	4,60€
Tocino de cielo con chantilly de canela	4,60€
Bizcocho borracho , sorbete de té negro de especias y su caramelo	5,00€
Carpaccio templado de piña , bouquet de aromáticos y emulsión de su vinagreta	5,00€
Copita de helado de café con chocolate caliente y crocant de avellanas	5,60€
Tarta de chocolate de Guayaquil y gel de whisky Bourbon	5,60€
Diferentes helados sobre arena de almendras (turrón, chocolate, vainilla)	5,60€
Nuestra clásica tarta de coco y nata	5,60€
Degustacion de dulces y helados (pensado para 2 personas)	13,40€
Les recordamos, los postres calientes que, debido a su elaboración (20 minutos), recomendamos soliciten al comienzo de la comida:	
Milhojas de crema con naranja confitada y sorbete de cacao	6,40€
Tarta de manzana caliente al Calvados con helado de canela y gelatina de té	6,40€
Postre especial diabéticos y celiacos, se ruega pidan al principio de la comida	
Mousse de chocolate con salsa de frambuesa	4,90€

10% IVA no incluido