

– *Merengue relleno con crema de castañas al brandy y helado de ciruelas pasas al ron*
Merengue filled with brandied chestnut cream with prune and rum ice cream



– *Postre variado de chocolate (Sorbete, bizcocho y mousse)*
Chocolate Medley (sorbet, cake and mousse)



– *Milhojas con pera Williams caramelizada*
Caramelized William pears in puff pastry



– *Filloas rellenas de crema de canela con sorbete de orujo*
Galician crepes filled with cinnamon cream with grape liqueur sorbet



– *Soufle caliente de chocolate con helado de vainilla*
Hot chocolate soufflé with vanilla ice cream



– *Dátiles frescos rellenos de chantilly con mazapán gratinado y helado de canela*
Fresh dates filled with Chantilly cream and with marzipan au gratin with cinnamon ice cream



– *Mousse de requesón con frutos rojos y helado de miel*
Ricotta mousse and red berries with honey ice cream



– *Gratinado de frutos del bosque con salsa de sabayone*
Forest fruits au gratin with zabaglione



11,75 euros

– Sorbetes al cava o vodka
Sorbets with cava or vodka

13,00 euros

– Sorbetes (Limón, maracuya, mango, mandarina y chocolate)
Sorbets (lemon, passionfruit, mango, mandarin orange, chocolate)



– Helados (Vainilla, ciruelas pasas, miel, canela y turrón)
Ice cream (vanilla, prune, honey, cinnamon and Spanish nougat)



10,00 euros

– Quesos surtidos del país (5 tipos)
Assorted Spanish cheeses (5 types)



16,00 euros

– Cafés, descafeinados, infusiones y té
Coffee, tea and herbal teas

3,25 euros



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Dioxido de azufre
y sulfitos



Granos de sésamo



Altramuces



Moluscos

*Servicio e I.V.A. incluido
Service and VAT included*