

LIMÓN HELADO

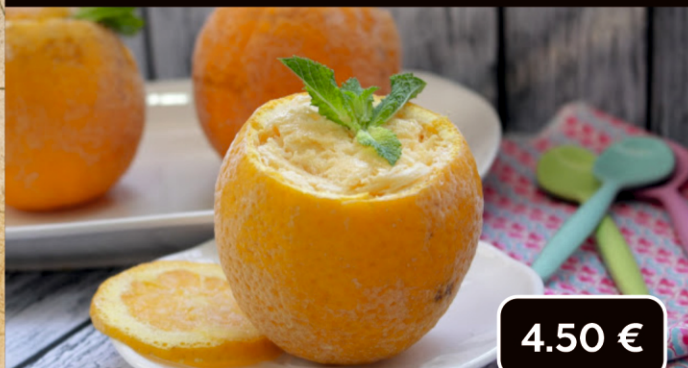


4.50 €

Refrescante helado de limón en su corteza natural.

Refreshing lemon ice cream in its natural skin.

NARANJA HELADA



4.50 €

Helado de naranja presentado en su corteza natural.

Orange ice cream presented in its natural skin.

COCO HELADO



4.50 €

Helado de coco con coco rallado en su cáscara natural.

Coconut ice cream with grated coconut in its natural shell.

PIÑA BABY

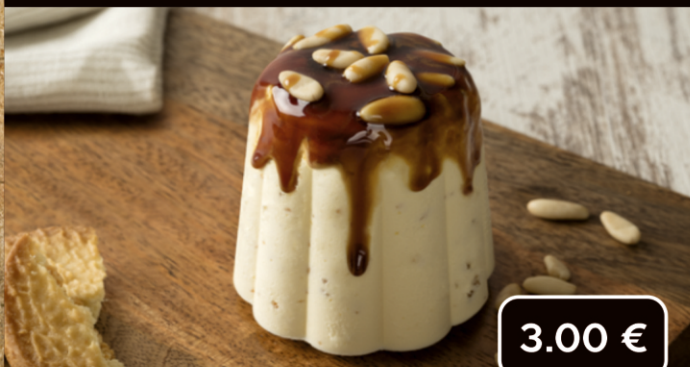


5.50 €

Helado de piña con trocitos de fruta, sobre su corteza natural.

Pineapple ice cream with fruits pieces, in its natural skin.

FLAN BISCUIT



3.00 €

Helado de biscuit coronado con piñones y salsa de caramelo.

Biscuit ice cream with pine nuts and caramel sauce.

TRUFITO



4.75 €

Helado, salsa y crujiente cobertura de chocolate con trocitos de almendra.
Ice cream, sauce and crispy topping almond chocolate chips.

TARTA FANTÁSTICA INDIVIDUAL



4.30 €

Helado de vainilla y caramelo, decorado con bolitas de toffee chocolateadas y jarabe de caramelo.
Vanilla and caramel ice cream, decorated with chocolate-covered toffee balls and caramel syrup.

MINI BOMBONES



3.40 €

Bombones helados de suave vainilla con cobertura de chocolate y trocitos de avellanas.
Smooth vanilla ice cream bombs covered in chocolate and hazelnuts pieces.

CREMA CATALANA



4.50 €

Helado de biscuit con preparado de yema y azúcar caramelizada.

Biscuit ice cream with an egg yolk and caramelized sugar mixture.

COPA NATA NUECES



5.00 €

Helado de nata acompañado de caramelo y sabrosas nueces caramelizadas.

Plain ice cream with caramel and tasty caramelized nuts.

COPA FRUTAS DEL BOSQUE



4.75 €

Helado de yogur con deliciosa salsa de frutas del bosque decorado con frutas del bosque enteras.

Frozen yogurt with a delicious fruits of the forest sauce, with whole berries.

COPA SORBETE DE LIMÓN



4.75 €

Un refrescante sorbete de limón.

A refreshing lemon sorbet.

COPA AL GUSTO



4.30 €

Todo un clásico de las copas: delicioso helado de vainilla, fresca y chocolate.

An ice cream classic: a scoop each of delicious vanilla, strawberry and chocolate.

TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS



3.70 €

Crujiente base de galleta, deliciosa crema de queso y mermelada de arándanos.

Crispy biscuit base, delicious cream of cheese and blueberry jam.

TARTA DE MANZANA



3.70 €

Tarta horneada elaborada con una ligera masa de pastabrisa cubierta por una rica capa de crema y compota de manzana y decorada con finas láminas de manzana.

A baked tart made with a light shortcrust pastry covered with a rich layer of cream apple compote, topped with thin apple slices.

TARTA SACHER



3.70 €

Bizcocho de chocolate con mermelada de albaricoque, recubierto por una capa de chocolate negro glaseado.

Chocolate sponge with apricot jam, covered with a layer of dark chocolate icing.

TARTA TIRAMISÚ SAVOIARDI



3.70 €

Espectacular mousse de mascarpone envuelta en bizcochos savoiardi bañados en café espresso y decorada con cacao en polvo.

Spectacular mascarpone mousse covered in sponge fingers soaked in espresso and decorated with cacao powder.