



REPOSTERÍA COLONIAL

todos los postres se elaboran en nuestro obrador, recuperando las recetas más deliciosas de la repostería nacional e internacional.

POSTRES TRADICIONALES

SOTOBÓ DE CHOCOLATE CALIENTE CON CREMA HELADA DE VAINILLA.....7,50€
Esponjoso postre de más puro chocolate que crece y crece en el horno.

CHEESECAKE HECHO EN CASA CON CARAMELO TOFFEE7,00€
Bizcocho ligero de queso cremoso hecho en casa con el contraste dulce del caramelo Toffee.

HOJALDRE DE MANZANA HECHO AL MOMENTO7,50€
(Tiempo de preparación 15 minutos) horneado al momento de pedirlo, caramelizando láminas de manzana.

TIRAMISÚ CLÁSICO DE MASCARPONE Y SU AMARETTO.....7,00€
Combinación muy italiana, de estimulante café expreso, crema de Mascarpone y el toque amargo del cacao.

TORRIJA BRIOCHE CON CREMA HELADA DE VAINILLA.....7,00€
Torrija de pan brioche, empapada en crema de leche aromatizada, planchada en mantequilla y caramelizada con azúcar. ¡Irresistible!

QUESO POSTRE7.50€
Selección de nuestros mejores quesos, con frutos secos, orejones y membrillo.

REFRESCANTES Y LIGEROS

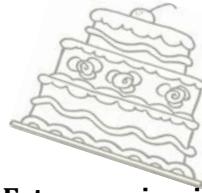
CARPACCIO DE PIÑA Y MANGO CON SORBETE DE CÍTRICOS5.50€
Deliciosa combinación de sabores tropicales y la suavidad de las frutas de temporada.

HELADOS ARTESANOS.....5.50€
Elaborados por nuestro repostero con fresca crema de leche (Vainilla Bourbon, chocolate negro, yogur griego...)

SORBETES BATIDOS AL VODKA O AL CAVA.....5.50€
Sorbetes de frutos rojos, violeta, mojito, limón, mandarina...

VINOS QUE RECOMENDAMOS PARA LOS POSTRES

MOSCATEL "Gran Feudo" de Chivite	Copa 4,75€
CASTA DIVA MOSCATEL.....	Copa 5,75€
TRADICION PX VORS.....	Copa 6,75€
TOKAY" DISZNOKO 4, Puttonyos.....	Copa 6,75€



Estos precios incluyen IVA

CAFÉS

ESPECIAL DE LA CASA 2,20€

Círculo de Oro es un café natural supremo criba 18. Café suave de la especie arábica con aromas florales y afrutado. Acidez natural y persistencia aromática.

DESCAFEINADO EN GRANO 2,20€

100% Colombia Supremo. Café suave y afrutado. Mín. contenido en cafeína, por debajo de 0,05 %.

CAFÉ BOMBÓN - Con deliciosa leche condensada 3,50€

CAFÉ CAPUCHINO 3,50€

Al estilo tradicional: batir la leche con el vaporizador y espolvorear con café molido.

CAFÉ VIENÉS 4,00€

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 5,40€

CAFÉ IRLANDÉS 5,40€

Whisky y azúcar flambeado, añadimos el café y rellenamos con nata.

INFUSIONES Y TES NATURALES

MANZANILLA, POLEO, TILA BIOLÓGICA 3,50€

DARJEELING, BADAMTAM FOP 3,50€

Un té negro del Himalaya de la India, también conocido como el champagne de los tés. Tiene un sabor amoscatelado y un delicado color miel. Con o sin leche, 2-3 min.

PU EHR (TÉ ROJO) 3,50€

Té muy apreciado por su tradicional uso en la medicina natural china por sus propiedades digestivas, depurativas y adelgazantes, sin leche, 3 m.

CANELA 3,50€

Té negro con canela en rama. Con o sin leche, 4 min.

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS 3,50€

Infusión de frutas sin cafeína. Sabor a frutas rojas, grosellas, arándanos y frambuesa. Intenso sabor y aroma denso.

TÉ VERDE CON VAINILLA 3,50€

Té verde aromatizado con vainilla, Sólo, 2 min.

JASMINE MONKEY KING 3,50€

Té semiesterilizado con flores de Jasmine. La alta proporción de Jasmine le da un intenso aroma. Sólo, 3 min.

TÉ ENGLISH BREAKFAST 3,50€



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.