

DESSERTS - LOS POSTRES

Our homemade tiramisu    	8	Pure Carballeira Guanaja chocolate with rum and raisin ice cream   	10
Nuestro tiramisú casero		Puro Carballeira de chocolate guanaja con helado de ron con pasas	
Hot chocolate bombs     	9	Cheese assortment: truffled pecorino, smoked Idiazabal, walnuts and grapes	12
Bombas de chocolate caliente		Surtido de quesos, pecorino trufado, idiazabal ahumado y nueces y uvas    	
Brick pastry with apple and vanilla ice cream    	9	Rum baba with cream ice cream    	9,5
Brick con manzana y helado de vainilla		Baba al Rum con helado de nata	
Pastry canes filled with cream and custard	8	Chocolate soufflé with hazelnut ice cream	9
Cañas de nata y crema  		Suflé de chocolate y helado de avellanas    	
Swiss cheesecake with red berry ice cream    	10	Catalan cream with red berry infusion and cinnamon ice cream	9
Tarta de queso suizo con helado de frutos rojos		Crema catalana con infusión de frutos rojos y helado de canela   	
Santa Teresa French toast with nougat ice cream	10	Orange “borrachitos” with vanilla ice cream	9
Torrija de Santa Teresa con helado de turrón   		Borrachitos de naranja con helado vainilla    	
Iranian pistachio coulant with cream ice cream	10		
Coulant de pistacho iraní y helado de nata    			

All our ice creams and sorbets are homemade,
and we always use top-quality ingredients.

*Todos nuestros helados y sorbetes son de elaboración propia,
utilizando productos de primera calidad.*

ICE CREAMS - HELADOS

Gluten-free ice creams suitable for celiacs <i>Helados aptos para celiacos</i>		Intense-flavored ice creams made with Galician cow’s milk, suitable for celiacs <i>Helados de gusto intenso hechos a partir de leche de vacas gallegas aptos para celiacos</i>	
Santo Domingo cocoa 70%   	8	Cream    	8
Cacao de Santo Domingo 70%		Sugar-free hazelnut    	8
Tahití vainilla  	8	Avellana sin azúcar	
Coffee / Café  	7,5	Coconut    	8
Alps mango	8	Kefir and lime / Kéfir y lima    	8
Mango de los Alpes   		Sugar-free red fruits   	8
Jijona nougat	8	Frutos rojos sin azúcar	
Turrón de Jijona   			

SORBETS - SORBETES

Lemon / Limón	7	Marc de Cava 	8,5
---------------	---	--	-----

We offer the finest selection of sweet wines.
Wines with body, character and a distinctive flavor,
which make the perfect accompaniment to our desserts,
complementing and enhancing their taste.

*Le ofrecemos la mejor selección de vinos dulces.
Vinos con cuerpo, personalidad y marcado paladar,
que se convierten en el mejor acompañamiento de nuestros postres,
complementando y potenciando sus sabores.*

SWEET WINES (GLASS) - VINOS DULCES (COPA)

Ximénez-Spínola Muy Viejo DO Jerez Pedro Ximénez	10	Gramona Vi de gel DO Penedès 23 Gewürztraminer	6
Ximénez-Spínola Delicado DO Jerez 23 Pedro Ximénez	8	Finca Antigua Moscatel DO La Mancha Moscatel Morisco	5
La Duquesa DO Jerez Pedro Ximénez	8	Noval Old Tawny 10 años DO Oporto Touriga Franca, Tinta Roriz	8
Don Pedro Ximénez 1999 Toro Albalá DO Montilla-Moriles Pedro Ximénez	10	Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos DO Tokai Furmint/Hárslevelű	12
Finca Moncloa Tintilla de Rota V.T. Cádiz 19 Tintilla de Rota	12	Majjan 2018 DO Costers del Segre Sauvignon Blanc, Semillon	15

SWEET WINES (BOTTLE) - VINOS DULCES (BOTELLA)

Cypres de Climens (Sauternes) 15 (37,5 cl) Semillon/Sauvignon Blanc/Muscadelle	40	Chivite Colección 125 Vendimia Tardía 19 DO Navarra (37,5 cl) Moscatell de gra menut	39
Gramona Vi de gel DO Penedès (37,5 cl) Gewürztraminer	35	Ximénez-Spínola Delicado DO Jerez 23 (37,5 cl) Pedro Ximénez	35
Noval LBV Port 09 DO Oporto (37,5 cl) Touriga Nacional/Touriga Franca/Tinta Roriz	27	Dr Loosen (18,7 cl) 15 Riesling	40

Allergens legend / Leyenda alérgenos

 Celery / Apio	 Lupin / Altramuces	 Fish / Pescados	 Mustard / Mostaza
 Sesame / Sésamo	 Soy / Soja	 Molluscs / Moluscos	 SO ₂ Sulphites / Sulfitos
 Peanut / Cacahuete	 Gluten / Gluten	 Crustaceans / Crustáceos	
 With shell / Con cáscara	 Egg / Huevo	 Milk / Leche	