

Postres-Desserts

Tarta de Queso al Horno      7.00
Basque "Burnt" Cheesecake

Mousse de Chocolate Belga y Tierra de Romero     7.00
Belgian Chocolate Mousse, Rosemary Crumble

Pannacotta de Ruibarbo, Vainilla y Yogur Griego  7.00
Rhubarb, Vanilla and Greek Yogurt Pannacotta

Tarta de Limón y Merengue     7.00
Lemon Meringue Pie

Torrija de Pan Brioche Infusionado con Canela y Cardamomo con Almíbar de Azahar     7.00
Cinnamon and Cardamom Infused Brioche "Torrija" with Orange Blossom Syrup

Tartaleta de Pera y Almendras con Mermelada de Higos 7.00
Pear and Almond Tart with Fig Jam     

Parfait de Bergamota con Cobertura Cítrica de Chocolate Blanco 7.00
Bergamota Parfait with Citrus White Chocolate Ganache   

Fruta Fresca con Agua de Azahar y Helado de Vainilla    7.00
Fresh Fruit with Orange Blossom Water and Vanilla Ice Cream

Surtido de Cinco Quesos Nacionales      9.00
Assortment of Five Spanish Cheeses

• Acompañado de Vino de Hielo Dulce Gewürztraminer +4.00
Accompanied by Gewustraminer Sweet Ice Wine

• Acompañado de Oporto Ruby +3.50
Accompanied by Ruby Port Wine

Selección de Helados y Sorbetes    3.00/Bola – Scoop
Selection of Ice Creams and Sorbets

- Chocolate
- Vainilla / Vanilla
- Café / Coffee
- Fresa / Strawberry
- Pistacho / Pistachio
- Menta y Chocolate / Mint Choco-Chip
- Caramelo Salado / Salted Caramel
- Frutos del Bosque / Forest Fruits
- Sorbete Mango / Mango Sorbet
- Sorbete de Limón / Lemon Sorbet
- Sorbete de Naranja / Orange Sorbet
- Sorbete de Manzana Verde / Green Apple Sorbet