

## UN FINAL IRRESISTIBLE

### LOS TRADICIONALES

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE Y AZÚCAR TOSTADO ..... 6,60€  
Preparado muy lentamente para hacerlo más cremoso, cubierto con una crujiente capa de caramelo.

TOCINILLO DE CIELO AL CARAMELO CON CREMA HELADA DE VAINILLA 7,50€  
Al más puro estilo casero, con la agradable suavidad de la vainilla helada y la elegancia del Pedro Ximénez.

TIRAMISÚ ..... 7,50€  
Combinación muy italiana de estimulante café expresso, crema de Mascarpone y el toque amargo del cacao.

FILLOAS RELLENAS DE CREMA PASTELERA ..... 7.50€  
Dulces y delicadas “Blondas” con exquisita crema pastelera.

CREPES SUZETTE (MÍNIMO 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA ..... 7,50€  
(Preparación 15 minutos) Elaboradas y flambeadas a la vista, con un suave aroma de naranjas.

### REFRESCANTES Y LIGEROS

SOPA FRÍA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS ..... 6,60€  
La untuosidad del chocolate blanco en contraste con la acidez de los frutos rojos

CARPACCIO DE PIÑA Y MANGO Y SORBETE DE MANDARINA ..... 6,60€  
Un mosaico de sabores frescos y vivos colores.

HELADOS DE CREMA DE LECHE ..... 6,60€  
Helados elaborados por nuestros repostero, con la más fresca crema de leche.  
(Vainilla Bourbon, chocolate negro y yogurt griego...)

SORBETES NATURALES BATIDOS AL VODKA ..... 7.50€  
(Frutos rojos y violeta, mojito, limón. Mandarina...)

TE SUGERIMOS PARA TERMINAR UN  
GIN&Tonic ENTERO O MEDIO

PARA LOS POSTRES



Pide nuestra carta de Gin&Tonic

### VINOS Y DESTILADOS

MOSCATEL “Gran Feudo” de Chivite Copa 5,50€  
P.X. SÁNCHEZ ROMATE .....Copa 5,50€  
CASTA DIVA MOSCATEL.....Copa 6,50€  
PEDRO XIMÉNES TRADICIÓN VOS Copa 8,50€  
TOKAY DISZNOKO 4, Puttonyos...Copa 7,50€

## CAFÉS

ESPECIAL DE LA CASA..... 2,50€  
Circulo de oro es un café natural supremo criba 18. Un café suave de la especie arábica con aromas florales y afrutado. Acidez natural y persistencia aromática.

DESCAFEINADO EN GRANO ..... 2,50€  
100% Colombia, Supremo. Café suave y afrutado. Mínimo contenido en cafeína, por debajo de 0,05%..

CAFÉ BOMBÓN..... 3,90€  
Con deliciosa leche condensada.

CAFÉ CAPUCHINO ..... 3,90€  
Al estilo tradicional: batir la leche con el vaporizador y espolvorear con café molido.

CAFÉ VIENÉS ..... 4,50€  
Se le añade un chorrito de coñac y un poco de azúcar, y se sirve con nata montada y canela.

CAFÉ ESCOCÉS ..... 6,00€  
Whisky, helado de vainilla y café.

CAFÉ IRLANDÉS ..... 6,00€  
Whisky y azúcar flambeado, añadimos el café y rellenamos con nata.

## INFUSIONES Y TÉS NATURALES

MANZANILLA, POLEO, Y TILA BIOLÓGICAS..... 3,90€

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS ..... 3,90€  
Infusión de frutas sin cafeína. Taza roja intensa. Sabor a frutas rojas, grosellas, arándanos y frambuesa. Intenso sabor y aroma denso.

INFUSIÓN DE ROOIBOS ..... 3,90€  
De origen sudafricano, no tiene cafeína. Las propiedades del Rooibos son realmente muy buenas y variadas, evita la retención de líquidos, mejora la digestión y es bueno para la piel. Se deja reposar 5 minutos.

DARJEELING, BADAMTAM FOP..... 3,90€  
Un té negro del Himalaya de la India, también conocido como el champagne de los tés. Tiene un sabor amoscotelado y un delicado color miel. Con o sin leche, 2-3 min.

PU EHR (TÉ ROJO) ..... 3,90€  
Es un té muy apreciado por su tradicional uso en la medicina natural china, especialmente por sus propiedades digestivas, depurativas y adelgazantes, sin leche, 3 min.

TE NEGRO A LA CANELA..... 3,90€  
Té negro con canela en rama. Con o sin leche, 4 min.

TÉ VERDE CON VAINILLA ..... 3,90€  
Té verde aromatizado con vainilla, Sólo, 2 min.

JASMINE MONKEY KING ..... 3,90€

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

TÉ ENGLISH BREAKFAST ..... 3,90€

Mezcla de tés negros BOP de origen Ceilán y Assam. Es un té fuerte, especialmente pensado para comenzar el día. Se toma con leche o limón.