



## POSTRES

### Crumble de Verano

*Un crujiente de almendra con mascarpone, fresas, pistachos y coulis de frutos rojos* 12

### Crema Brulee 12

### Tarta de Queso al Limón

*Un postre muy fresco y ligero con un coulis de frutas del bosque* 12

### Tarta Tatin de Manzana

*El clásico postre francés con helado de vainilla* 12

### Café Gourmand

*Un espresso o cortado con una selección de 3 mini postres* 16

### SELECCIÓN DE TARTAS DE TEMPORADA

*Por favor pregunte a su camarero*

### Brownie de Chocolate

*Con compota de naranja, dulce de leche y helado de vainilla (No contiene harina en su elaboración)* 12

### Pecan Pie

*Tarta de nueces pacanas servido con nata fresca montada* 12

### Fresas con Nata 12

### Fruta Fresca

*Melón, piña, sandía* 10  
*Mango* 12  
*Mix* 14

## HELADOS Y SORBETES

### Afogato

*1 bola de helado de vainilla con shot de espresso* 8

### Dame Blanche

*2 bolas de helado de vainilla con chocolate caliente* 12

### Sundae Caramel

*2 bolas de helado de vainilla con dulce de leche y frutos secos caramelizados* 12

### Y Nuestra Selección de Helados y Sorbetes

*Preguntar a su camarero*  
1 bola 5 / 2 bolas 8

## COCKTAILS

### Colonel

*Vodka Grey Goose macerado con limón, zumo de limón y azúcar* 14

### Expresso Martini

*Vodka Grey Goose, Vodka de vainilla, licor de chocolate, Kahlua y café* 14

## VINOS DULCES

Sweet Clos Figueres D.O.Ca. Priorat 2015 *Copa 15/60*

Pedro Ximenez Ximenez Espinola Vintage D.O. Jerez 2013 *Copa 15/60*

Tokaj, Chateau Dereszla Aszu 3 Puttonyos Tokaj 2008 *Copa 18/70*

Eiswein, Reinhold Haart Ohligsborg (V.D.P.) Mosel 2009 *Copa 45/180*



## DESSERT MENU

Almond Summer Crumble  
*With vanilla mascarpone,  
strawberries, pistachios and red  
fruit coulis* 12

Creme Brulee 12

Lemon Cheesecake  
*A very refreshing dessert with  
red fruit coulis* 12

Apple Tart Tatin  
*French apple tart with vanilla  
ice cream* 12

Café Gourmand  
*An espresso served with  
a selection of 3 mini  
desserts* 16

### SEASONAL CAKE ASSORTMENT

*Please ask your waiter*

Chocolate Brownie  
*With orange compote, toffee  
and a scoop of vanilla ice cream  
(flour free)* 12

Pecan Pie  
*Pecan nuts pie served with fresh  
cream* 12

Strawberry with Cream 12

Fresh Fruit  
*Melon, Pineapple, Watermelon* 10  
Mango 12  
Mix 14

## ICE CREAMS & SORBETS

Afogato  
*1 scoop of vanilla ice  
cream with a shot  
of espresso* 8

Dame Blanche  
*2 scoops of vanilla ice  
cream with warm  
chocolate sauce* 12

Sundae Caramel  
*2 scoops of vanilla ice  
cream with toffee  
& caramelized nuts* 12

Our Ice Cream and  
Sorbet Selection  
*Please ask your waiter*  
1 scoop 5 / 2 scoops 8

## COCKTAILS

Colonel  
*Vodka, lemon infused,  
lemon juice and sugar* 14

Expresso Martini  
*Vodka, Vanilla vodka, chocolate licor,  
Kahlua and coffee* 14

## DESSERT WINES

Sweet Clos Figueres D.O.Ca. Priorat  
2015 Glass 15/60

Pedro Ximenez Ximenez Espinola  
Vintage D.O. Jerez 2013 Glass 15/60

Tokaj, Chateau Dereszla Aszu 3  
Puttonyos Tokaj 2008 Glass 18/70

Eiswein, Reinhold Haart Ohligsberg  
(V.D.P.) Mosel 2009 Glass 45/180

VAT INCLUDED. ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE ON REQUEST  
PLEASE INFORM YOUR WAITER OF ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES