

DESSERTS

All our desserts are homemade using the finest ingredients by our team of pastry chefs



CAFÉ GOURMAND

an espresso served with a selection of 3 mini deserts 12

LEMON CHEESECAKE

a very refreshing dessert with red fruit coulis 9

CHOCOLATE MOUSSE & RASPBERRY TARTLET

dark chocolate mousse with warm chocolate sauce and a mini raspberry tart 10

COFFEE PANACOTTA

with homemade Chantilly and toffee. Delicious! 9

APPLE TART TATIN

Classic French apple tart with vanilla ice cream 11

CHOCOLATE BROWNIE

with orange compote, toffee and a scoop of vanilla ice cream 10

PROFITEROLES

almond chou pastry filled with vanilla ice cream dripping with hot chocolate sauce 11

ALMOND SUMMER CRUMBLE

with vanilla mascarpone, strawberries, pistachios and red fruit coulis 11

STRAWBERRY & RASPBERRY COCKTAIL

with fresh orange juice served with homemade vanilla Chantilly 11

PINEAPPLE CARPACCIO

served with mango sorbet and a touch of mint 9

THE WOW BANOFFEE PIE

the classic and indulgent dessert 11

ICE CREAMS AND SORBETS

DAME BLANCHE

2 scoops of vanilla ice cream with warm chocolate sauce 9

AFOGATO

1 scoop of vanilla ice cream with a shot of espresso 6

CORONEL

Lemon sorbet with Vodka 10

AND OUR ICE CREAM AND SORBET SELECTION

Please ask your waiter. 1 scoop 4 / 2 scoops 7

DESSERT WINES

RED WINES

Olivares Monastrell - Alicante 9

Pedro Ximenez - San Emilio Lustau - Andalucía 9

Oporto Graham's - Portugal 9

WHITE WINES

Moscatel Gran Feudo - Navarra 7

Tokaji 3 Putonyos - Hungary 9

Sauternes Château de Filhot - Francia 9

Todos nuestros postres son
caceros hechos por nuestro
equipo de pasteleros usando
los mejores ingredientes



CAFÉ GOURMAND

un espresso o cortado con una selección de 3 mini dulces 12

TARTA DE QUESO AL LIMÓN

un postre muy fresco y ligero con un culis de frutas del bosque 9

CHOCOLATE Y FRAMBUESA

mousse de chocolate con salsa de chocolate caliente y una mini tarta de frambuesa 10

PANACOTTA DE CAFÉ

con nata montada casera y caramelo. Delicioso! 9

TARTA TATIN DE MANZANA

el clásico francés con helado de vainilla 11

BROWNIE DE CHOCOLATE

con compota de naranja, toffee y helado de vainilla. 10

PROFITEROLES

pasta choux con almendras, helado de vainilla y salsa de chocolate caliente 11

CRUMBLE DE VERANO

un crujiente de almendra con mascarpone, fresas, pistachos y culis de frutos rojos 11

FRESAS Y FRAMBUESAS

en zumo de naranja natural con nata montada casera de vainilla 11

CARPACCIO DE PIÑA

y menta con sorbete de mango 9

BANOFFEE PIE DEL CHEF

tarta de plátano con dulce de leche y nata montada 11

HELADOS Y SORBETES

DAME BLANCHE

2 bolas de helado de vainilla con chocolate caliente 9

AFOGATO

1 bola de helado de vainilla con shot de espresso 6

CORONEL

Sorbete de limón con Vodka 10

Y NUESTRA SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES

Preguntar a su camarero. 1 bola 4 / 2 bolas 7

VINOS DULCES

TINTOS

Olivares Monastrell - Alicante 9

Pedro Ximenez -San Emilio Lustau - Andalucía 9

Oporto Graham's - Portugal 9

BLANCOS

Moscatel Gran Feudo - Navarra 7

Tokaji 3 Putonyos - Hungria 9

Sauternes Château de Filhot - Francia 9