
LOS DULCES

Nuestro némesis, un pastel de chocolate VALRHONA que se derrite en la boca con crème fraîche	7,00€
Panacota con salsa de toffee y almendras	7,00€
Pavlova de frutos rojos y chantilly	7,00€
Tarta Tatin de manzana con nata fresca	6,50€
Pastel del día	7,00€
Surtido de postres artesanos	12,00€
Fruta de temporada	6,50€
Plátano caramelizado con nata montada y amaretti	6,50€

Platillo de quesos Mahón DOP Menorca, España Parmigiano Reggiano, Italia Taleggio DOP Treccate, Italia Pecorino Trufado	13,00€
---	--------

PARA ACOMPAÑAR

Oporto Newport	5,50€
Petit Caligo <Sauvignon Blanc y Chardonnay	7,00€
Moscatel OCHOA <100 % moscatel>	7,00€



DESSERTS

Our nemesis, a VALRHONA chocolate cake that melts in your mouth with crème fraîche	7,00€
Panna cotta with toffee sauce and almonds	7,00€
Pavlova red berries and chantilly	7,00€
Apple tart tatin with fresh cream	6,50€
Cake of the day	7,00€
Assortment of homemade desserts	12,00€
Seasonal fruit	6,50€
Caramelized bananas with whipped cream and amaretti	6,50€

Cheese plate Mahón DOP Menorca, Spain Parmigiano Reggiano, o, Italy Taleggio DOP Emili a Romagna, Italy Truffled Pecorino	13,00€
---	--------

TO PAIR

Oporto Newport	5,50€
Petit Caligo <Sauvignon Blanc and Chardonnay	7,00€
Moscatel OCHOA <100 % moscatel>	7,00€

