



REPOSTERÍA COLONIAL

TODOS LOS POSTRES SE ELABORAN EN NUESTRO OBRADOR, RECUPERANDO LAS RECETAS MÁS DELICIOSAS DE LA REPOSTERIA NACIONAL E INTERNACIONAL.

POSTRES TRADICIONALES

SOTOBÓ DE CHOCOLATE CALIENTE CON CREMA HELADA DE VAINILLA.....7,50€
Esponjoso postre de más puro chocolate que crece y crece en el horno.

CHEESECAKE HECHO EN CASA CON CAMELO TOFFEE.....7,00€
Bizcocho ligero de queso cremoso hecho en casa con el contraste dulce del caramelo Toffee.

HOJALDRE DE MANZANA HECHO AL MOMENTO7,50€
(Tiempo de preparación 15 minutos) horneado al momento de pedirlo, caramelizando láminas de manzana.

TIRAMISÚ CLÁSICO DE MASCARPONE Y SU AMARETTO.....7,00€
Combinación muy italiana, de estimulante café expreso, crema de Mascarpone y el toque amargo del cacao.

TORRIJA BRIOCHE CON CREMA HELADA DE VAINILLA.....7,00€
Torrija de pan brioche, empapada en crema de leche aromatizada, planchada en mantequilla y caramelizada con azúcar. ¡Irresistible!

QUESO POSTRE7.50€
Selección de nuestros mejores quesos, con frutos secos, orejones y membrillo.

REFRESCANTES Y LIGEROS

CARPACCIO DE PIÑA Y MANGO CON SORBETE DE CÍTRICOS5.50€
Deliciosa combinación de sabores tropicales y la suavidad de las frutas de temporada.

HELADOS ARTESANOS.....5.50€
Elaborados por nuestro repostero con fresca crema de leche (Vainilla Bourbon, chocolate negro, yogurt griego...)

SORBETES BATIDOS AL VODKA O AL CAVA.....5.50€
Sorbetes de frutos rojos, violeta, mojito, limón, mandarina...

VINOS QUE RECOMENDAMOS PARA LOS POSTRES

MOSCATEL "Gran Feudo" de ChiviteCopa 4,75€

CASTA DIVA MOSCATEL.....Copa 5,75€

TRADICION PX VORS.....Copa 6,75€

TOKAY" DISZNOKO 4, Puttonyos.....Copa 6,75€



Estos precios incluyen IVA

CAFÉS

ESPECIAL DE LA CASA.....	2,20€
Circulo de Oro es un café natural supremo criba 18. Café suave de la especie arábica con aromas florales y afrutado. Acidez natural y persistencia aromática.	
DESCAFEINADO EN GRANO	2,20€
100% Colombia Supremo. Café suave y afrutado. Mín. contenido en cafeína, por debajo de 0,05 %.	
CAFÉ BOMBÓN - Con deliciosa leche condensada.....	3,50€
CAFÉ CAPUCHINO.....	3,50€
Al estilo tradicional: batir la leche con el vaporizador y espolvorear con café molido.	
CAFÉ VIENÉS	4,00€
Se le añade un chorrito de coñac y un poco de azúcar, y se sirve con nata montada y canela.	
CAFÉ ESCOCÉS - Whisky, helado de vainilla y café.....	5,40€
CAFÉ IRLANDÉS	5,40€
Whisky y azúcar flambeado, añadimos el café y rellenamos con nata.	

INFUSIONES Y TES NATURALES

MANZANILLA, POLEO, TILA BIOLÓGICA.....	3,50€
DARJEELING, BADAMTAM FOP.....	3,50€
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)	3,50€
Té muy apreciado por su tradicional uso en la medicina natural china por sus propiedades digestivas, depurativas y adelgazantes, sin leche, 3 m.	
CANELA	3,50€
Té negro con canela en rama. Con o sin leche, 4 min.	
INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS.....	3,50€
Infusión de frutas sin cafeína. Sabor a frutas rojas, grosellas, arándanos y frambuesa. Intenso sabor y aroma denso.	
TÉ VERDE CON VAINILLA.....	3,50€
Té verde aromatizado con vainilla, Sólo, 2 min.	
JASMINE MONKEY KING.....	3,50€
Té semifermentado con flores de Jasmine. La alta proporción de Jasmine le dá un intenso aroma. Sólo, 3 min.	
TÉ ENGLISH BREAKFAST.....	3,50€



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.