



## POSTRES

### Crumble de Verano

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

### Creme Brulée 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 12

## HELADOS Y SORBETES

### Afogato

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

### Dame Blanche

*2 bolas de helado de vainilla con salsa de chocolate caliente* 8

### Sundae Caramel

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

### Y Nuestra Selección de Helados y Sorbetes

*Pregunte a su camarero*

1 bola 5 / 2 bolas 8

## COCKTAILS

### Colonel

*Vodka Grey Goose macerado con limón, zumo de limón y azúcar* 15

### Expresso Martini

*Vodka Grey Goose, Vodka de vainilla, licor de chocolate, Kahlua y café* 15

## VINOS DULCES

### Casa de la Ermita Monastrell

Copa 8/41

### Oremus Tokaji Aszu

5 Puttonyos Copa 18/80

### Noe VORS PX

González Byass Copa 15/80

### Jackson Triggs Vidal

Copa 25/75

IVA INCLUIDO. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN POR FAVOR INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA A LOS ALIMENTOS



## DESSERT MENU

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

Creme Brulée 12

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

Apple Tarte 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

Strawberries with  
Cream 12

Fresh Fruit 12

## ICE CREAMS & SORBETS

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

Dame Blanche  
*2 scoops of vanilla  
ice cream with warm  
chocolate sauce* 8

Sundae Caramel  
*2 scoops of vanilla ice  
cream with toffee  
& caramelized nut* 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* 15

Expresso Martini  
*Vodka, Vanilla vodka, chocolate licor,  
Kahlua and coffee* 15

## VINOS DULCES

Casa de la Ermita Monastrell  
Glass 8/41

Oremus Tokaji Aszu  
5 Puttonyos Glass 18/80

Noe VORS PX  
González Byass Glass 15/80

Jackson Triggs Vidal Glass 25/75

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