

Postre *Dessert* Nachspeisen

Crème Brûlée de la vainilla de Madagascar con helado de pasas y ron

Crème brûlée of Madagascan vanilla with rum- raisins ice cream

Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille mit Rum-Rosineneis

11.50

Parfait de mandarina con crujiente de merengue y canela

Parfait of mandarins with crunchy cinnamon meringue

Mandarinen Parfait mit knusprigem Zimtbaiser

11,50

Tarta de chocolate y nueces con helado de nueces caramelizadas

Chocolate-brownie tarte with caramelized walnut ice cream

Schokoladen-Brownie Törtchen mit karamelisierten Walnusseis

11.50

Tapas dulces de frambuesa y lima

Sweet tapas of raspberries and lime

Süsse Tapas von Himbeere und Limette

11.50

Tiramisu de amaretto y alubia de tonca con pesto dulce

Amaretto- tonka bean tiramisu with sweet pesto

Amaretto-Tonkabohnen Tiramisu mit süssem Pesto

11.50

Coulant de chocolate con helado de vainilla

(15 minutos de preparación)

Chocolate coulant with vanilla ice cream

(15 minutes of preparation time)

Schokoladencoulant mit Vanilleeis

(15 Minuten Zubereitungszeit)

11.50

Our sweet wine recommendation



Gramona

2011 Vi de Glass Riesling 5cl 12.50 €