

TENTACIONES

CRISTAL DE QUESOS 14.00

Trilogía de quesos artesanos seleccionados acompañados de mermelada de higos y texturas de pan:

Braojos. Leche cruda de oveja; maduración 20-40 días.

Búcaro Azul. Leche cruda de cabra; maduración 60 días.

Colston Basset Stilton. Leche pasteurizada de vaca; maduración 6 meses.

TIRAMISÚ 7.50

Elaborado al estilo tradicional de Cerdeña, en una sola capa con una mezcla cremosa de sabayón al Marsala, mascarpone y nata.

MILLEFEUILLE 8.00

Hojaldre caramelizado relleno de crema, con fruta del bosque.

CHEESECAKE EN COPA 7.50

Cremoso de queso con puré helado de frambuesa y savoiardi crujiente.

SACHER DE MELOCOTÓN 8.00

Soletilla de chocolate y mantequilla con mermelada de melocotón y glaseado de chocolate negro, merengue de cacao seco y frutos del bosque.

HELADOS OBRADOR GRATÉ (2 Personas) 12.00

Nata fresca, vainilla, sombra de higuera, frambuesa, gianduja y chococobertura, con barquillos.

COULANT DE CHOCOLATE 70% SANTO DOMINGO CON HELADO DE NATA FRESCA 14.00

Crujiente, cremoso, frío, caliente... Para 2 personas. (Elaboración: 22 minutos)

CRÊPES SUZETTE (2 Personas) 18.00

Flambeadas y acompañadas de helado de vainilla.

IVA Incluido