

Y... ¿De Postre?



TORRIJA CASERA CON HELADO

Pan frito mojado en leche, canela y limón acompañado de una bola de helado



6,75 €

CROQUETAS DE CHOCOLATE PURO CON HELADO

4 bolitas de chocolate puro envueltos en almendra y galleta picada acompañado de una bola de helado



6,75 €

MOUSSE DE QUESO

Espuma de queso con miel y almendra laminada.



6,50 €

TARTA TRES CHOCOLATES

Tres cremosas capas de chocolate blanco, chocolate con leche y chocolate puro sobre una capa de galleta y mantequilla



6,50 €

MILHOJA DE CREMA

Hojaldre casero relleno de crema pastelera (en temporada con fresa natural)



7,00 €

MILHOJA DE QUESO CON MIEL Y NUECES

Hojaldre casero relleno de crema de queso



8,00 €

MILHOJA DE TURRÓN Pablo Garrigós



7,00 €

TARTA DE QUESO



7,00 €

PIÑA NATURAL DEL MONTE

6,50 €

MELÓN BOLLO SELECCIÓN

7,00 €



IVA Incluido

*** Si no desea alguno de estos ingredientes por intolerancia o alergia, por favor, háganoslo saber. Gracias



And... Dessert?



TORRIJA BREAD FRIED HOMEMADE WITH ICE CREAM 6,75 €

Fried bread soaked in milk, cinnamon and lemon served with a scoop of ice cream



CHOCOLATE CROQUETTES 6,75 €

4 balls wrapped in almond and biscuit minced pure chocolate



CHEESE MOUSSE 6,50 €

Foam cheese with honey and almond laminated.



CAKE THREE CHOCOLATES 6,50 €

Three creamy layers of white chocolate, milk chocolate, and pure chocolate on top of a layer of biscuit and butter



MILLE-FEUILLE OF CREAM 7,00 €

Homemade puff pastry filled with custard pastry (in season with natural strawberry)



MILLE-FEUILLE OF CHEESE WITH HONEY 8,00 €

AND WALNUTS

Homemade puff pastry with cheese cream filling



MILLE-FEUILLE OF TURRÓN Pablo Garrigós 7,00 €



CHEESECAKE 7,00 €



NATURAL PINEAPPLE 6,50 €

MELON SELECTION 7,00 €



IVA Incluido

*** If you don't want any of these ingredients by intolerance or allergy, please let us know. Thank you



Et... Dessert?



TORRIJA PAIN FRIT MAISON AVEC CRÈME GLACÉE

Pain frit trempé dans le lait, la cannelle et citron,
servi avec une boule de crème glacée



6,75 €

CHOCOLAT CROQUETTES AVEC CRÈME GLACÉE

4 boules enveloppés dans le biscuit aux amande et au chocolat pur
haché accompagné d'une boule de crème glacée



6,75 €

MOUSSE DE FROMAGE

Feuilleté de fromage mousse au miel et aux amandes.



6,50 €

GÂTEAU TROIS CHOCOLATS

Trois couches crémeux de chocolat blanc, chocolat au lait
et chocolat pur sur une couche de biscuit et le beurre



6,50 €

MILLE-FEUILLE DE CRÈME

Une pâte feuilletée maison rempli de pâte de crème pâtissière
(en saison avec fraise naturelle)



7,00 €

MILLE-FEUILLE DE FROMAGEA AVEC MIEL ET NOIX

Une Pâte feuilletée maison fourrée au fromage frais



8,00 €

MILLE-FEUILLE DE TURRÓN Pablo Garrigós



7,00 €

TARTE AU FROMAGE



7,00 €

ANANAS NATUREL

6,50 €

SÉLECTION MELON

7,00 €




IVA Incluido

*** Si vous ne voulez pas un de ces ingrédients par l'intolérance ou allergie, s'il vous plaît laissez-nous savoir. Merci




Und... Dessert?




TORRIJA BROT-GEBRATENE HAUSGEMACHTE MIT EIS  6,75 €
Gebratenes Brot eingeweicht in Milch, Zimt und Zitrone serviert mit einer Kugel Eis

SCHOKOLADE MIT EIS-KROKETTEN  6,75 €
4 Kugeln eingehüllt in Mandel- und Biskuit Hackfleisch / reiner Schokolade, begleitet von einer Kugel Eis

KÄSE-MOUSSE  6,50 €
Schaum-Käse mit Honig und Mandel laminiert.

DREI SCHOKOLADEN KUCHEN  6,50 €
Drei Schichten cremige weiße Schokolade, Milkschokolade und reiner Schokolade auf eine Schicht aus Zwieback und butter

MILLE-FEUILLE CREME  7,00 €
Hausgemachte Blätterteig gefüllt mit Pudding Gebäck (in der Saison mit natürlichen Erdbeere)

MILLE-FEUILLE KÄSE MIT HONIG UND WALNÜSSEN  8,00 €
Hausgemachter Blätterteig, gefüllt mit Frischkäse

MILLE-FEUILLE TURRÓN Pablo Garrigós  7,00 €

KÄSEKUCHEN  7,00 €

NATÜRLICHEN ANANAS 6,50 €

MELONE-AUSWAHL 7,00 €



IVA Incluido

*** Wenn Sie eines dieser Bestandteile durch Intoleranz oder Allergie nicht möchten, lassen Sie uns dies bitte mit. Danke