

Y... ¿De Postre?



HELADO DE MANTECADO
Heladería Artesana Gerardo Jijona

  5,00 €

HELADO DE TURRÓN
Heladería Artesana Gerardo Jijona

   5,00 €

MOUSSE DE QUESO
Espuma de queso con miel y almendra laminada.

   6,50 €

TORRIJA CASERA CON HELADO
Pan frito mojado en leche, canela y limón
acompañado de una bola de helado

     6,75 €

MILHOJA DE CREMA
Hojalbre casero relleno de crema pastelera
(en temporada con fresa natural)

     7,00 €

MILHOJA DEL TÍO LUIS
Hojalbre casero relleno de crema de queso
con miel y nueces

      8,00 €

MILHOJA DE TURRÓN Pablo Garrigós

      7,00 €

TARTA DE QUESO

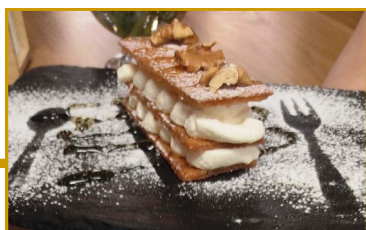
   7,00 €

FRUITÉS Pablo Garrigós

    16,00 €

DEGUSTACIÓN DE BOMBONES
Pablo Garrigós

      14,00 €



IVA Incluido

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



And... Dessert?



MANTECADO HOMEMADE ICE CREAM

Gerardo Jijona Artisan Ice Cream Parlour



5,00 €

HELADO DE TURRÓN

Gerardo Jijona Artisan Ice Cream Parlour



5,00 €

CHEESE MOUSSE

Foam cheese with honey and almond laminated.



6,50 €

TORRIJA BREAD FRIED HOMEMADE WITH ICE CREAM

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



6,75€

MILLE-FEUILLE OF CREAM

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



7,00 €

MILLE-FEUILLE FROM TÍO LUIS

Homemade puff pastry with cheese cream filling with honey and walnuts



8,00 €

MILLE-FEUILLE OF TURRÓN Pablo Garrigós



7,00 €

CHEESECAKE



7,00 €

FRUITÉS Pablo Garrigós

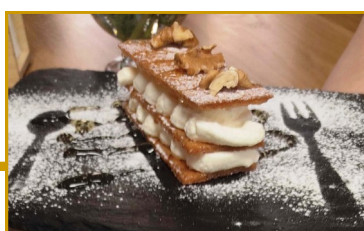


16,00 €

TASTING OF CHOCOLATES Pablo Garrigós



14,00 €



IVA Incluido

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



Et... Dessert?



GLACE ARTESINALE MANTECADO

Glacier Artisanal Gerardo Jijona



5,00 €

GLACE ARTISANALE TÚRRÓN AU NOUGAT

Glacier Artisanal Gerardo Jijona



5,00 €

MOUSSE DE FROMAGE

Feuilleté de fromage mousse au miel et aux amandes.



6,50 €

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 €

MILLE-FEUILLE DE CRÈME

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



7,00 €

MILLE-FEUILLE DE TÍO LUIS

Une Pâte feuilletée maison fourrée au fromage, au miel et aux noix



8,00 €

MILLE-FEUILLE DE TURRÓN Pablo Garrigós



7,00 €

TARTE AU FROMAGE



7,00 €

FRUITÉS Pablo Garrigós



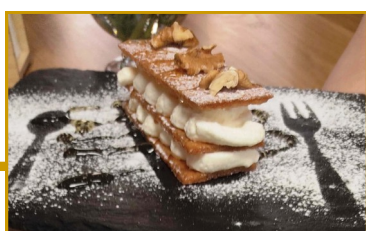
16,00 €

DÉGUSTATION DE CHOCOLATS

Pablo Garrigós



14,00 €



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?



HANDWERKLICH HERGESTELLTES MANTECADO MÜRBEEIS   5,00 €
Kunsthandwerkliche Eisdiele Artesana Gerardo Jijona

HANDWERKLICH HERGESTELLTES TURRÓN NOUGAT-EIS    5,00 €
Kunsthandwerkliche Eisdiele Artesana Gerardo Jijona

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

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

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

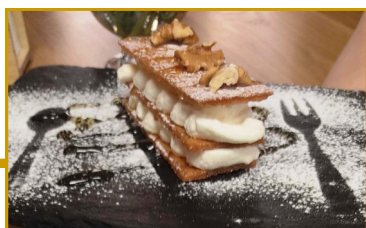
TÍO LUIS' MILLE-FEUILLE       8,00 €
Hausgemachter Blätterteig gefüllt mit Frischkäsecreme mit Honig und Walnüssen

MILLE-FEUILLE TURRÓN Pablo Garrigós       7,00 €

KÄSEKUCHEN    7,00 €

FRUITÉS Pablo Garrigós     16,00 €

VERKOSTUNG VON PRALINEN       14,00 €
Pablo Garrigós



IVA Incluido

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