



POSTRES

- Piña asada con su jugo y helado de coco
- Pineapple roasted in its own juice accompanied by coconut ice-cream
- Genbratene Annas mit Kokusnusseis
- Ananas grillé accompagné de glace à la noix de coco
- Жареный ананас в своем соке и кокосовое мороженое 7,00€

- Soufflé al gran marnier y crema pastelera
- Grand Marnier Soufflé with custard cream
- Soufflé mit Gran Marnier und Vanillesauce
- Soufflé au Grand-Marnier avec sauce vanille
- Суфле в гран марньер 5,00€

- Mango asado tajin y sorbete de lima
- Tajin roasted mango with lime sorbet
- Limettensorbet mit gebratener Mango
- Sorbete de limette et mangue grillée
- Запеченный манго и лимонный сорбет 7,00€

- Cono de teja y sus Mousse de chocolate blanco y negro y con un montón de fruta fresca
- Black & white chocolate mousse in a cone accompanied by an amount of fresh fruits
- Teigdach mit schwarzem, weissem Schokoladenmousse auf einem Berg von frischem Obst - ab 2 Per.
- Conet avec de mousse chocolat noir et blanc couronnée de fruits - pour deux pers.
- Вафельный конус с шоколадным муссом, шоколад белый, черный и фрукты 2 перс (2 перс.) за перс
para 2, 12,00€ p.p

- La tatin de siempre, manzana, crema liquida y helado de canela
- Classical tatin, apple, liquid cream and cinnamon ice-cream
- Apfelkuchen mit flüssiger Creme und Zimteis
- Tarte Tatin avec une crème fluide et glace à la canelle
- Яблочный татин крем и мороженое из корицы 6,00€

- Los tres quesos: Roquefort, manchego y Camembert
- Cheese board: Roquefort, Manchego and Camembert
- Käseteller mit Roquefort, Manchego, Camembert
- Assiette de fromages composée de roquefort, manchego, camembert
- Три сыра: Рокефорт, манчего и камемберт 10,50€

- Fruta de temporada
- Season fruits
- Früchte der Saison
- Fruits de la saison
- Сезонный фрукт 5,00€

- Sopa de chocolate y Buñuelo de plátano
- Chocolate soup and banana fritter
- Schokoladensuppe mit Bananen gefüllten Windbeutel
- Soupe au chocolat avec beignet de banane
- Суп из белого шоколада и буньюэло с бананом 5,50€