

POSTRES / SWEETS

Crema catalana casera
Homemade Crème Brûlée



5,50 €

Dama Blanca / Helado vainilla / Chocolate Belga
Dame Blanche / Vanilla ice cream / Belgian chocolate



7,50 €

Tiramisú casera / Speculaas / Sorbete de naranja sanguina
Homemade tiramisu / Speculoos / Sorbet of blood Orange



7,50 € *3,50 €

Sabayon / Helado de vainilla / Amaretto
Sabayon / Vanilla Ice Cream / Amaretto



7,00 € *2,50 €

Trio de mousse de chocolate / Espuma Frambuesa / Granité de naranje
Trio of chocolat mousse / Espuma de Raspberry / Granité of orange



7,50 € *3,50 €

Crepe "Suzette" / Helado de vainilla / Flambeado a su mesa
Crepe "Suzette" / Vanilla ice cream / flambeded at the table



7,50 € *3,50 €

Piña colada / Bizcocho falso / Merengues / Helade de coco-yogur
Piña colada / False biscuit / Merengues / Ice cream of coco-yogurt



7,50€

Sorbete liquido / Lima / Cava / Albahaca / Vodka

Liquid Sorbet / Lime / Cava / Basil / Vodka

5,50 €



Lavanda / Lichi – menta / Cremeux de chocolate blanco / Couli de mora y albahaca /

Sorbet de mango



Lavender / Lichi – mint / Cremeux of white chocolat / Couli of mulberry and basil /

Sorbet of mango

*7,50 € *3,50 €*

Café irlandès / Café francès / Café italiano / Café español

Irish coffee / French coffee / Italian Coffee / Spanish Coffee

6,50€ * 2,50€

* Suppl. menu

VINOS DULCES / SWEET WINES

Boca Negra - 100% Monastrell - D.O Alicante : 3,50€

Moscato d' Asti : 100 % Moscato bianco - Italia : 3,50€

 Huevo, Egg

 Leche, Milk

 Gluten

 Nueces, Nuts

Los codigos al lado de los platos indican que ingredientes no se pueden quitar del plato.

Como terminamos nuestros platos con varios detalles y sabores es mejor que nos indique su alergia , asi podemos hacer lo necesario para quitarlo del plato y que pueda disfrutar de nuestra cocina.

The codes that you will find after each dish, are the ingredients which cannot be removed from the dish. As all our dishes are finished with many details and tastes, let us know your allergy, finally to remove the necessary.



CAFÉS / COFFEES

SOLO.....	1.80€
AMERICANO.....	2.00€
CORTADO.....	1.90€
CON LECHE.....	2.20€
CARAJILLO.....	2.50€
BOMBÓN.....	2.00€
BELMONTE.....	2.50€
ASIÁTICO.....	2.20€
TÉ - <i>TEA</i>	2.00€
COLA CAO - <i>HOT CHOCOLAT MILK</i>	2.20€



DIGESTIVOS / DIGESTIVES

GRAND MARNIER.....	6.50€
COINTREAU.....	6.50€
TÍA MARÍA.....	5.50€
BAILEYS.....	5.50€
LICOR 43.....	5.30€
ORUJO HIERBAS.....	4.00€
ORUJO BLANCO.....	4.00€
AMARETTO.....	5.50€
LIMONCELLO.....	5.50€
DRAMBUIE.....	6.00€
GRAPPA.....	6.00€
SAMBUCA.....	5.50€

COGNACS

VETERANO.....	3.50€
MAGNO.....	4.20€
CARLOS I.....	7.20€
CARDENAL MENDOZA.....	7.30€
REMY MARTIN.....	7.50€
CALVADOS.....	7.20€
COURVOISIER VSOP.....	9.30€



RON / RUM

BACARDI.....4.50€
CACIQUE.....4.50€
BRUGAL..... 4.60€
ZACAPA 23 YEAR.....8.50€

GIN

BEEFEATER.....4.50€
LARIOS.....4.50€
GORDON'S.....4.70€
BOMBAY SAPHIRE.....6.00€
BOMBAY STAR.....7.00€
HENDRICK'S.....6.50€
G'WINE.....6.50€
MONKEY 47.....8.50€

TONIC

SCHWEPPE.....2.50€
SCHWEPPE LIGHT.....2.50€
FEVER TREE.....3.50€
ORIGINAL YUZU.....3.50€
ORIGINAL BERRIE.....3.50€
ORIGINAL GINGER.....3.50€

WHISKEYS

JB.....4.30€
BALLENTINES.....4.80€
JACK DANIELS.....6.20€
CHIVAS.....6.80€
MACALLAN.....7.20€
GLENROTHERS SELECT RESERVE.....9.00€
DALWHINNIE 15Y.....9.00€

VODKA

SMIRNOFF.....4.80€
ABSOLUT.....5.20€