

Los clásicos del obrador



- T Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado
- T Tarta de manzana Reineta con helado de vainilla
- TTT Tiramisú con toffee, helado de café y gominola de Amareto
- T El bizcocho en Brownie con avellana y helado de vainilla

- Natillas conventuales con flores de sartén y aroma de cítricos
- Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castroserna

- Mosaico de frutas variadas de este verano (melón, sandía, fresa,...)
- Piña tropical natural cortada en tacos con su propio jugo

- T Muestra de quesos de Castilla y León servidos con pan, nueces y dados de membrillo fresco
- T Queso de cabra al pimentón, Ávila
- T Queso de vaca "Queso Azul" de Valdeón, León
- T Queso de oveja curado D.O. Zamora

- Nuestra cuajada de oveja churra con miel de espliego o azúcar

- T Helados variados (chocolate, vainilla y turrón)
- Sorbete de limón con «Espumoso de Castilla»
- El sorbete del "Merlot" del «Pago de Carraovejas» con mandarina

CELÍACOS

- «Tarta Ponche» con crema de vainilla y helado
- Helado de vainilla "Bourbon"

Todos los precios de esta carta tienen el I.V.A. incluido

Los creativos más novedosos



- T Mousse de chocolate blanco, cacao y crema helada de vainilla
- TTT Bizcocho de pistacho con sopa de piña y mango
- TTT Choco negro con núcleo de naranja y espejo de caramelo
- Nuestra tarta de quesos castellanos con helado de frambuesa

Los vinos de los postres



- Verdling** Verdling dulce. Ossian vides y vinos. (0,75cl.)
- Pinot Noir** Bassus dulce. (0,50cl.)
- Moscatel** La Marina (0,75cl.)
Lustau «Moscatel Superior» (0,75cl.)
Casta Diva (0,50cl.)
Ochoa (0,50cl.)
- Mistela** Monastrel 100% Tinta (0,50cl.)
- Monastrell** Castaño Dulce (0,50cl.)
- Oporto** Osborne-Rubí (0,75cl.)
- Vino de hielo** Gewürztraminer (0,375cl.)
- Pedro Ximénez** Gran Barquero (0,75cl.)
Osborne 1827 (0,75cl.)
Duquesa (0,75cl.)
XiménezSpinola (0,75cl.)
- Espumoso** Moscato D'Asti (0,75cl.)
Moscato Ochoa (0,75cl.)

Todos los vinos contienen sulfitos



LISTADO DE ALÉRGENOS

