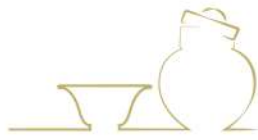


The classics of the obrador pastry



- T Our traditional layered cake «Ponche de Segovia» with marzipan and ice-cream
Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado
- Reinette apple-pie with vanilla ice-cream
Tarta de manzana Reineta con helado de vainilla
- TT●T Tiramisu with toffee, mocha ice-cream and Amareto jelly
Tiramisú con toffee, helado de café y gominola de Amareto
- T● Brownie cake with hazelnuts and ice-cream
El bizcocho en Brownie con avellana y helado de vainilla
- Home-made custard cream with citrus aroma and flower-shaped pastries
Natillas conventuales con flores de sartén y aroma de cítricos
- Vanilla crème caramel with whipped cream and local nuts
Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castroserna
- Summer fruit mosaic (melon, watermelon, strawberries,...)
Mosaico de frutas variadas de este verano (melón, sandía, fresa,...)
Tropical pineapple diced and served on its own juice
Piña tropical al natural cortada en tacos con su propio jugo
- T Tasting of Castilian cheeses served with bread sticks, walnuts and fresh quince dice
Nuestros quesos de Castilla y León servidos con pan, nueces y dados de membrillo fresco
- T Goat Cheese with a touch of spicy paprika, Avila [De cabra al pimentón, Ávila]
- T Cow's milk cheese "Blue Cheese" from Valdeón [De vaca "Queso Azul" de Valdeón, León]
- T Ewe's aged cheese D.O. Zamora [De oveja curado D.O. Zamora]
- T Our ewe's milk curd with lavender honey or sugar
Nuestra cuajada de oveja churra con miel de espliego o azúcar
- T Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat)
Helados variados (chocolate, vainilla y turrón)
- Lemon sorbet with «Espumoso de Castilla» (our sparkling wine)
Sorbete de limón con «Espumoso de Castilla»
- Mandarin sorbet from «Pago de Carraovejas» wine
El sorbete de mandarina de "Merlot" del «Pago de Carraovejas»

CELIAC

- «Tarta Ponche» with vanilla cream and ice-cream
«Tarta Ponche» con crema de vainilla y helado
- Bourbon vanilla ice-cream
Helado de vainilla "Bourbon"

Our newer creations



- T White chocolate, cocoa and vanilla ice cream mousse
Mousse de chocolate blanco, cacao y crema helada de vainilla
- TTT Pistaccio cake with pineapple and mango soup
Bizcocho de pistacho con sopa de piña y mango
- TT● Black chocolate filled with orange with a thin layer of caramel
Choco negro con núcleo de naranja y espejo de caramelo
- Castilian-cheese cake coupled with raspberry ice-cream
La tarta de quesos castellanos con helado de frambuesa



Dessert wines

- 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.)
- Sparkling wine** Moscato D'Asti (0,75cl.)
Moscato Ochoa (0,75cl.)

All wines contain sulfites



LIST OF ALLERGENS



VAT included