

The classics of the obrador pastry



●●●●●	Our traditional layered cake «Ponche de Segovia» with marzipan and ice-cream Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado	8,00 €
●●●●●	Reinette apple cake with vanilla ice-cream Tarta de manzana Reineta con helado de vainilla	6,50 €
●●●●●	Tiramisu with toffee, coffee ice-cream and Amareto jelly Tiramisú con toffee, helado de café y gominola de Amareto	6,50 €
●●●●●	Brownie cake with hazelnuts and vanilla ice-cream El bizcocho en Brownie con avellana y helado de vainilla	6,50 €
●●●●●	Hot chocolate ravioli and vanilla-iced cream Nuestros raviolis de chocolate caliente y helado cremoso de vainilla	7,00 €
●●●●●	Black chocolate filled with orange with a thin layer of caramel Choco negro con núcleo de naranja y espejo de caramelo	7,00 €
●●●●●	Home-made custard cream with citrus aroma and flower-shaped pastries Natillas conventuales con flores de sartén y aroma de cítricos	5,00 €
●●●●●	Vanilla crème caramel with whipped cream and local nuts Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castroserna	5,00 €
●●●●●	Tropical pineapple diced and served on its own juice Piña tropical natural cortada en tacos con su propio jugo	5,00 €
●●●●●	Tasting of Castilian cheeses served with bread sticks, walnuts and fresh quince dice Muestra de quesos de Castilla y León servidos con pan, nueces y dados de membrillo fresco	9,00 €
●●●●●	Goat Cheese with a touch of spicy paprika, Avila [De cabra al pimentón, Ávila]	6,00 €
●●●●●	Cow's milk cheese "Blue Cheese" from Valdeón [De vaca "Queso Azul" de Valdeón, León]	6,00 €
●●●●●	Ewe's aged cheese D.O. Zamora [De oveja curado D.O. Zamora]	6,00 €
●●●●●	Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat) Helados variados (chocolate, vainilla y turrón)	6,00 €
●●●●●	Lemon sorbet with «Espumoso de Castilla» (our sparkling wine) Sorbete de limón con «Espumoso de Castilla»	5,50 €
●●●●●	Mandarin sorbet from «Pago de Carraovejas» wine El sorbete del "Merlot" del «Pago de Carraovejas» con mandarina	5,50 €
●●●●●	«Tarta Ponche» with vanilla cream and ice-cream «Tarta Ponche» con crema de vainilla y helado	8,00 €
●●●●●	Bourbon vanilla ice-cream Helado de vainilla "Bourbon"	5,50 €

VAT included

Our newer creations



●●●●●	Milk torrija (traditional sweet) made with homemade bread, ice-cream and toffee Torrija de leche con pan de nuestro obrador, helado y Toffee	6,50 €
●●●●●	Carrot cake and soft cheese Pastel de zanahoria de Sanchoño y queso suave	7,00 €
●●●●●	White chocolate mousse with cocoa and ice vanilla cream Mousse de chocolate blanco, cacao y crema helada de vainilla	7,00 €
●●●●●	Our Castilian cheese cake with raspberry ice-cream Nuestra tarta de quesos castellanos con helado de frambuesa	7,00 €

Dessert wines



		BOTTLE	GLASS
Verdling	Verdling dulce. Ossian vides y vinos. (0,75cl.)	25,50 €	5,60 €
Pinot Noir	Bassus dulce. (0,50cl.)	45,00 €	14,90 €
Moscatel	La Marina (0,75cl.)	19,50 €	4,30 €
	Lustau «Moscatel Superior» (0,75cl.)	44,00 €	9,70 €
	Casta Diva (0,50cl.)	49,00 €	16,20 €
	Ochoa (0,50cl.)	26,00 €	8,60 €
Mistela	Monastrel 100% Tinta (0,50cl.)	25,00 €	8,30 €
Monastrell	Castaño Dulce (0,50cl.)	31,50 €	10,40 €
Oporto	Osborne-Rubí (0,75cl.)	18,50 €	4,10 €
Vino de hielo	Gewürztraminer (0,375cl.)	41,50 €	18,30 €
Pedro Ximénez	Gran Barquero (0,75cl.)	34,00 €	7,50 €
	Osborne 1827 (0,75cl.)	24,50 €	5,40 €
	Duquesa (0,75cl.)	43,00 €	9,50 €
	XiménezSpinola (0,75cl.)	87,00 €	19,10 €
Sparkling wine	Moscato D'Asti (0,75cl.)	26,00 €	5,70 €
	Moscato Ochoa (0,75cl.)	27,00 €	5,90 €

All wines contain sulfites



LIST OF ALLERGENS

