

The classics of the obrador pastry



- Our traditional layered cake «Ponche de Segovia» with marzipan and ice-cream 8,00 €
Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado
- Reinette apple-pie with vanilla ice-cream 6,50 €
Tarta de manzana Reineta con helado de vainilla
- T Brownie cake with hazelnuts and vanilla ice-cream 6,50 €
El bizcocho en Brownie con avellana y helado de vainilla
- TT Black chocolate-covered orange with a thin layer of caramel 7,00 €
Choco negro con núcleo de naranja y espejo de caramelo
- Home-made custard cream with citrus aroma and flower-shaped pastries 5,00 €
Natillas conventuales con flores de sartén y aroma de cítricos
- Vanilla crème caramel with whipped cream and local nuts 5,00 €
Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castroserna
- Varied fruits of this summer 6,00 €
Mosaico de frutas variadas de este verano
- Local strawberries with Sacramenia yogur foam 6,00 €
Fresas del Carracillo con espuma de yogurt de Sacramenia
- Natural caramelised pineapple, green anise and lime air 6,00 €
Lingote de piña natural caramelizada, anís verde y aire de lima
- T Tasting of Castilian cheeses served with bread, nuts and fresh quince dice 9,00 €
Muestra de quesos de Castilla y León servidos con pan, nueces y membrillo
- 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 €
- T Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat) 6,00 €
Helados variados (chocolate, vainilla y turrón)
- Lemon sorbet with premium gin "Larios 12" 7,00 €
Sorbete de limón con «Espumoso de Castilla»
- «Pago de Carraovejas» red wine sorbet with mandarin 7,00 €
El sorbete de "Merlot" del «Pago de Carraovejas» con mandarina

CELIAC

- T●●●●● «Tarta Ponche» with vanilla cream and ice-cream 8,00 €
«Tarta Ponche» con crema de vainilla y helado
- Bourbon vanilla ice-cream 5,50 €
Helado de vainilla "Bourbon"

Our newer creations

- TTT●●● Pistachio cake with pineapple and mango soup 7,00 €
Bizcocho de pistachos con sopa de piña y mango
- TTTT●●● Lemon and mint semi-cold on a halzenut base 7,00 €
Semifrio de limón y menta sobre base de avellana
- T●●● Castilian-cheese cake coupled with raspberry ice-cream 7,00 €
La tarta de quesos castellanos con helado de frambuesa
- TT●●● Tiramisu with toffee, mocha ice-cream and Amareto jelly 7,00 €
Tiramisú con toffee, helado de café y gominola de Amareto

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 €
Muscatel	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 €
Port	Osborne-Rubí (0,75cl.)	18,50 €	4,10 €
Ice wine	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 €



LIST OF ALLERGENS



Gluten



Eggs



Milk



Nuts fruit



Peanuts



Soy



Sesame



Sulfites



Lupins

VAT included