

The classics of the obrador pastry



-
- Our traditional layered cake «Ponche de Segovia» with marzipan and ice-cream 8,50 €

Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado
-
- Castilian-cheese cake coupled with raspberry ice-cream 7,00 €

La tarta de quesos castellanos con helado de frambuesa
-
- Reinette apple-pie with vanilla ice-cream 7,00 €

Tarta de manzana Reineta con helado de vainilla
-
- Brownie cake with hazelnuts and vanilla ice-cream 7,00 €

El bizcocho en Brownie con avellana y helado de vainilla
-
- 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 6,00 €

Natillas conventuales con flores de sartén y aroma de cítricos
-
- Vanilla crème caramel with whipped cream and local nuts 6,00 €

Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castroserna

- Natural caramelised pineapple, green anise and lime air 6,00 €

Lingote de piña natural caramelizada, anís verde y aire de lima

- Orange prepared with olive oil, sweet paprika and cinnamon 7,00 €

Naranja preparada con Oliva Virgen, pimentón dulce y canela

-
- 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 6,00 €

[De cabra al pimentón, Ávila]
-
- Cow's milk cheese "Blue Cheese" from Valdeón 6,00 €

[De vaca "Queso Azul" de Valdeón, León]
-
- Ewe's aged cheese D.O. Zamora 6,00 €

[De oveja curado D.O. Zamora]

-
- 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 «Espumos de Castilla»
-
- «Pago de Carraovejas» red wine sorbet with mandarin 7,00 €

El sorbete de «Merlot» del «Pago de Carraovejas» con mandarina

CELIAC

-
- «Tarta Ponche» with vanilla cream and ice-cream 8,50 €

«Tarta Ponche» con crema de vainilla y helado

-
- Bourbon vanilla ice-cream 5,50 €

Helado de vainilla "Bourbon"

Our newer creations



-
- Chesnut panna cotta with mousse of chocolate 7,00 €

Panacota de castañas y espuma de chocolate
-
- Hot chocolate ravioli and vanilla-iced cream 7,00 €

Nuestros raviolis de chocolate caliente y crema helada de vainilla
-
- Tiramisu with toffee, mocha ice-cream and Amareto jelly 7,00 €

Tiramisú con toffee, helado de café y gominola de Amareto

-
- Blueberry mousse with walnut and mango sponge cake 7,00 €

Mousse cremoso de arándanos, bizcocho de nueces y mango

Dessert wines



		BOTTLE	GLASS
Verdling	Verdling dulce. Ossian vides y vinos. (0,75cl.)	25,50 €	5,60 €
Pinot Noir	Bassus dulce (0.50cl.)	49,50 €	9,10 €
Muscatel	La Marina (0,75cl.)	19,50 €	2,70 €
	Lustau «Moscatel Superior» (0,75cl.)	40,00 €	5,70 €
	Casta Diva (0,50cl.)	30,00 €	5,70 €
	Ochoa (0,50cl.)	26,00 €	4,80 €
Mistela	Monastrel 100% Tinta (0,50cl.)	26,00 €	4,80 €
Monastrell	Castaño Dulce (0,50cl.)	30,00 €	5,70 €
Port	Osborne-Rubí (0,75cl.)	18,50 €	2,60 €
Ice wine	Gewürztraminer (0,375cl.)	40,00 €	11,00 €
Pedro Ximénez	Gran Barquero (0,75cl.)	34,00 €	4,80 €
	Osborne 1827 (0,75cl.)	24,50 €	3,50 €
	Duquesa (0,75cl.)	40,00 €	5,70 €
	XiménezSpinola (0,75cl.)	85,00 €	12,50 €
Sparkling wine	Moscato D'Asti (0,75cl.)	23,00 €	3,50 €
	Moscato Ochoa (0,75cl.)	25,00 €	3,70 €

LIST OF ALLERGENS



Gluten



Eggs



Milk



Nuts fruit



Peanuts



Soy



Sesame



Sulfités



Lupins

VAT included