

## The classics of the obrador pastry



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

*Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado*
- Castilian-cheese cake with raspberry ice-cream
7,50 €

*La tarta de quesos castellanos con helado de frambuesa*
- Reinette apple-pie with vanilla ice-cream
7,50 €

*Tarta de manzana Reineta con helado de vainilla*
- Brownie cake with hazelnuts and vanilla ice-cream
7,50 €

*El bizcocho en Brownie con avellana y helado de vainilla*
- Black chocolate-covered orange with a thin layer of caramel
7,50 €

*Choco negro con núcleo de naranja y espejo de caramelo*
- Home-made custard cream with citrus aroma and flower-shaped pastries
6,50 €

*Natillas conventuales con flores de sartén y aroma de cítricos*
- Vanilla crème caramel with whipped cream and local nuts
6,50 €

*Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castroserna*
- Natural caramelised pineapple, green anise and lime air
6,50 €

*Lingote de piña natural caramelizada, anís verde y aire de lima*
- Strawberries with milk cream and sweet Gele Verdling
6,50 €

*Fresas del Carracillo con crema de leche y gelé de Verdling dulce*
- Tasting of Castilian cheeses served with bread, nuts and fresh quince dice
9,50 €

*Muestra de quesos de Castilla y León servidos con pan, nueces y membrillo*
- Goat Cheese with a touch of spicy paprika, Avila
6,50 €

*[ De cabra al pimentón, Ávila ]*
- Cow's milk cheese "Blue Cheese" from Valdeón
6,50 €

*[ De vaca "Queso Azul" de Valdeón, León ]*
- Ewe's aged cheese D.O. Zamora
6,50 €

*[ De oveja curado D.O. Zamora ]*
- Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat)
6,50 €

*Helados variados (chocolate, vainilla y turrón)*
- Lemon sorbet with premium gin "Larios 12"
7,50 €

*Sorbete de limón con ginebra premium "Larios 12"*
- «Pago de Carraovejas» red wine sorbet with mandarin
7,50 €

*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
6,50 €

*Helado de vainilla "Bourbon"*

## Our newer creations

- Summer fruit mosaic (melon, watermelon, strawberries,...)
7,50 €

*Mosaico de frutas variadas de este verano*
- Pistaccio cake with pineapple and mango soup
7,50 €

*Bizcocho de pistachos con sopa de piña y mango*
- Tiramisu with toffee, coffee ice-cream and Amareto jelly
7,50 €

*Tiramisú con toffee, helado de café y gominola de Amareto*
- Citrus panacota and mint foam
6,50 €

*Panacota de cítricos y espuma de menta*

## Dessert wines

	BOTTLE	GLASS
<b>Verdling</b> Verdling dulce. Ossian vides y vinos. (0,75cl.)	25,50 €	4,20 €
<b>Pinot Noir</b> Bassus dulce (0.50cl.)	49,50 €	11,00 €
<b>Muscatel</b> La Marina (0,75cl.)	19,50 €	3,50 €
Lustau «Moscatel Superior» (0,75cl.)	40,00 €	6,00 €
Casta Diva (0,50cl.)	30,00 €	7,00 €
Ochoa (0,50cl.)	26,00 €	6,20 €
<b>Mistela</b> Monastrel 100% Tinta (0,50cl.)	26,00 €	6,20 €
<b>Monastrell</b> Castaño Dulce (0,50cl.)	30,00 €	7,00 €
<b>Oporto</b> Osborne-Rubí (0,75cl.)	18,50 €	3,30 €
<b>Oporto</b> Graham's Tawny	20,00 €	3,50 €
<b>Ice wine</b> Gewürztraminer (0,375cl.)	40,00 €	11,00 €
<b>Pedro Ximénez</b> Gran Barquero (0,75cl.)	34,00 €	5,30 €
Osborne 1827 (0,75cl.)	24,50 €	4,00 €
Duquesa (0,75cl.)	40,00 €	6,00 €
XiménezSpinola (0,75cl.)	85,00 €	11,70 €
<b>Sparkling wine</b> Moscato D'Asti (0,75cl.)	23,00 €	3,90 €
Moscato Ochoa (0,75cl.)	25,00 €	4,20 €



### LIST OF ALLERGENS



Gluten

Eggs

Milk

Nuts fruit

Peanuts

Soy

Sesame

Sulfites

Lupins

VAT included