

The classics of the obrador pastry



●●●●●●●●	Our traditional layered cake «Ponche de Segovia» with white cream and ice-cream	8,50 €
<i>Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado</i>		
●●●●●●●●	Castilian-cheese cake with raspberry ice-cream	7,50 €
<i>La tarta de quesos castellanos con helado de frambuesa</i>		
●●●●●●●●	Reinette apple-pie with vanilla ice-cream	7,50 €
<i>Tarta de manzana Reineta con helado de vainilla</i>		
●●●●●●●●	Brownie cake with hazelnuts and vanilla ice-cream	7,50 €
<i>El bizcocho en Brownie con avellana y helado de vainilla</i>		
●●●●●●●●	Black chocolate-covered orange with a thin layer of caramel	7,50 €
<i>Choco negro con núcleo de naranja y espejo de caramelo</i>		
●●●●●●●●	Home-made custard cream with citrus aroma and flower-shaped pastries	6,50 €
<i>Natillas conventuales con flores de sartén y aroma de cítricos</i>		
●●●●●●●●	Vanilla crème caramel with whipped cream and local nuts	6,50 €
<i>Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castroseña</i>		
●●●●●●●●	Chestnut pancake and chocolate mousse	7,00 €
<i>Panacota de castañas y espuma de chocolate (S/L)</i>		
●●●●●●●●	Natural caramelised pineapple, green anise and lime air	6,50 €
<i>Lingote de piña natural caramelizada, anís verde y aire de lima</i>		
●●●●●●●●	Tasting of Castilian cheeses served with bread, nuts and fresh quince dice	9,50 €
<i>Muestra de quesos de Castilla y León servidos con pan, nueces y membrillo</i>		
●●●●●●●●	Goat Cheese with a touch of spicy paprika, Avila [De cabra al pimentón, Ávila]	6,50 €
●●●●●●●●	Cow's milk cheese "Blue Cheese" from Valdeón [De vaca "Queso Azul" de Valdeón, León]	6,50 €
●●●●●●●●	Ewe's aged cheese D.O. Zamora [De oveja curado D.O. Zamora]	6,50 €
●●●●●●●●	Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat)	6,50 €
<i>Helados variados (chocolate, vainilla y turrón)</i>		
●●●●●●●●	Lemon sorbet with premium gin "Larios 12"	7,50 €
<i>Sorbete de limón con ginebra premium "Larios 12"</i>		
●●●●●●●●	«Pago de Carraovejas» red wine sorbet with mandarin	7,50 €
<i>El sorbete de "Merlot" del «Pago de Carraovejas» con mandarina</i>		

CELIAC

●●●●●●●●	«Tarta Ponche» with vanilla cream and ice-cream	8,50 €
<i>«Tarta Ponche» con crema de vainilla y helado</i>		
●●●●●●●●	Bourbon vanilla ice-cream	6,50 €
<i>Helado de vainilla "Bourbon"</i>		

Our newer creations

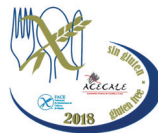
●●●●●●●●	Carrot and soft cheese cake	7,50 €
<i>Pastel de zanahorias de Sanchoño y queso suave "Carrot Cake"</i>		
●●●●●●●●	Tiramisu with toffee, coffee ice-cream and Amareto jelly	7,50 €
<i>Tiramisú con toffee, helado de café y gominola de Amareto</i>		
●●●●●●●●	Grandma Chon's cake in version 5.0	7,50 €
<i>La "tarta de la abuela Chon" en versión 5.0</i>		
●●●●●●●●	Orange with olive oil, sweet paprika and cinnamon	7,50 €
<i>Naranja preparada con oliva virgen, pimentón dulce y canela</i>		



Dessert wines



		BOTTLE	GLASS
Verdling	Verdling dulce. Ossian vides y vinos. (0,75cl.)	26,00 €	4,30 €
Pinot Noir	Bassus dulce (0.50cl.)	46,00 €	11,50 €
Muscatel	La Marina (0,75cl.)	19,00 €	3,20 €
	Lustau «Moscatel Superior» (0,75cl.)	40,00 €	6,70 €
	Casta Diva (0,50cl.)	29,00 €	7,30 €
	Ochoa (0,50cl.)	25,00 €	6,30 €
Mistela	Monastrel 100% Tinta (0,50cl.)	20,00 €	5,00 €
Monastrell	Castaño Dulce (0,50cl.)	27,00 €	6,80 €
Oporto	Osborne-Rubí (0,75cl.)	19,00 €	3,20 €
Oporto	Graham's Tawny	20,00 €	3,30 €
Ice wine	Gewürztraminer (0,375cl.)	39,00 €	13,30 €
Pedro Ximénez	Gran Barquero (0,75cl.)	32,00 €	5,30 €
	Osborne 1827 (0,75cl.)	24,00 €	4,00 €
	Duquesa (0,75cl.)	42,00 €	7,00 €
	XiménezSpinola (0,75cl.)	98,00 €	16,30 €
Sparkling wine	Moscato D'Asti (0,75cl.)	20,00 €	3,30 €
	Moscato Ochoa (0,75cl.)	24,00 €	4,00 €



LIST OF ALLERGENS



Gluten



Eggs



Milk



Nuts fruit



Peanuts



Soy



Sesame



Sulfites



Lupins

VAT included