

The classics of the obrador pastry



●●●●●	Our traditional layered cake «Ponche de Segovia» with vainilla cream and ice-cream	8,50 €
	Nuestra tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado	
●●●●●	Castilian-cheese cake with strawberry ice-cream	8,00 €
	La tarta de quesos castellanos con helado de fresa	
●●●●●	Reinette apple-pie with vanilla ice-cream	8,00 €
	Tarta de manzana Reineta con helado de vainilla	
●●●●●	Tiramisu with toffee, coffee ice-cream and Amareto jelly	8,00 €
	Tiramisú con toffee, helado de café y gominola de Amareto	
●●●●●	Black chocolate-covered orange with a thin layer of caramel	8,00 €
	Choco negro con núcleo de naranja y espejo de caramelo	
●●●●●	Home-made custard cream with citrus aroma and flower-shaped pastries	8,00 €
	Natillas conventuales con flores de sartén y aroma de cítricos	
●●●●●	Vanilla crème caramel with whipped cream and local nuts	8,00 €
	Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castroserna	
●●●●●	Homemade fried milk	8,00 €
	Nuestra leche frita en casa	
●●●●●	Tasting of Castilian cheeses served with nuts and fresh quince dice	10,00 €
	Muestra de quesos de Castilla y León servidos con nueces y membrillo	
●●●●●	Aged ewe's milk cheese "La Antigua" with rosemary [De oveja añejo "La Antigua" con romero]	8,50 €
●●●●●	Hard ewe's milk cheese from Escalona del Prado [De oveja curado de Escalona del Prado]	8,00 €
●●●●●	Goat Cheese with a touch of spicy paprika, Avila [De cabra al pimentón, Ávila]	7,00 €
●●●●●	Ewe's aged cheese D.O. Zamora [De oveja curado D.O. Zamora]	7,00 €
●●●●●	Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat)	8,00 €
	Helados variados (chocolate, vainilla y turrón)	
●●●●●	Lemon sorbet with premium gin "Larios 12"	8,00 €
	Sorbete de limón con ginebra premium "Larios 12"	
●●●●●	«Pago de Carraovejas» red wine sorbet with mandarin	8,00 €
	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	8,00 €
	Helado de vainilla "Bourbon"	

Our newer creations

●●●●●	Natural caramelised pineapple, green anise and lime air	8,00 €
	Lingote de piña natural caramelizada, anís verde y aire de lima	
●●●●●	Autumn chestnut pancake and vanilla foam	8,00 €
	Panacota de castañas de otoño y espuma de vainilla	
●●●●●	Rice pudding mousse with cinnamon cream ice-cream	8,00 €
	Mousse de arroz con leche y helado de cremoso de canela	
●●●●●	Milk chocolate, Virgin Olive caviar, salt and vanilla icecream	8,00 €
	Chocolate con leche, caviar de AOVE, sal y helado de vainilla	

Dessert wines

		BOTTLE	GLASS
Verdling	Verdling dulce. Ossian vides y vinos. (0,75cl.)	26,00 €	4,30 €
Pinot Noir	Bassus dulce (0.50cl.)	58,00 €	9,70 €
Muscatel	La Marina (0,75cl.)	19,00 €	3,20 €
	Lustau «Moscatel Superior» (0,75cl.)	45,00 €	7,50 €
	Casta Diva (0,50cl.)	37,00 €	9,30 €
	Ochoa (0,50cl.)	28,00 €	7,00 €
Mistela	Monastrel 100% Tinta (0,50cl.)	26,00 €	6,50 €
Monastrell	Castaño Dulce (0,50cl.)	40,00 €	10,00 €
Oporto	Osborne-Rubí (0,75cl.)	22,00 €	3,70 €
Oporto	Graham's Tawny	25,00 €	4,20 €
Ice wine	Gewürztraminer (0,375cl.)	45,00 €	15,00 €
Pedro Ximénez	Gran Barquero (0,75cl.)	45,00 €	7,50 €
	Osborne 1827 (0,75cl.)	28,00 €	4,70 €
	Duquesa (0,75cl.)	46,00 €	7,70 €
	XiménezSpinola (0,75cl.)	100,00 €	16,70 €
Sparkling wine	Moscato D'Asti (0,75cl.)	24,00 €	4,00 €
	Moscato Ochoa (0,75cl.)	30,00 €	5,00 €



LIST OF ALLERGENS



Gluten



Eggs



Milk



Nuts fruit



Peanuts



Soy



Sesame



Sulfites



Lupins

VAT included