

The classics of the obrador pastry



●●●●● The traditional layered cake «Ponche de Segovia» with vainilla cream and ice-cream 8,50 €
La tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado

●●●●● 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 (S/L)

●●●●● Vanilla crème caramel with whipped cream and local nuts 8,00 €
Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castrosera

This summer's assorted fruit mosaic 7,00 €

Mosaico de frutas variadas de este verano

Natural pineapple in its juice 7,00 €

Lingote de piña natural en su jugo

●●●●● Carracillo strawberries with milk cream and sweet Verdling jelly 7,00 €
Fresas del Carracillo con crema de leche y gelé de Verdling dulce

●●●●● Tasting of cheeses served with figs, walnuts and quince 11,00 €
Muestra de quesos servidos con higos, membrillo y nueces

●●●●● Aged ewe's milk cheese "La Antigua" with rosemary [De oveja añejo "La Antigua" con romero] 8,00 €

●●●●● Hard ewe's milk cheese from Escalona del Prado [De oveja curado de Escalona del Prado, Segovia] 8,00 €

●●●●● Goat Cheese with a touch of spicy paprika, Ávila [De cabra al pimentón, Ávila] 8,00 €

●●●●● Ewe's aged cheese D.O. Zamora [De oveja curado D.O. Zamora] 8,00 €

●●●●● 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 €
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 8,50 €
Helado de vainilla "Bourbon"

Our newer creations



●●●●● Our Castilian-cheese cake with strawberry ice-cream 8,00 €
Nuestra tarta de quesos castellanos con helado de fresa

●●●●● White chocolate with yoghurt core and lemon-lime explosion 8,00 €
Chocolate blanco con núcleo de yogurt y explosión de lima limón

●●●●● Cream and apple puree 'Pepito' with chocolate couverture 8,00 €
"Pepito" de crema y puré de manzana con cobertura de chocolate

Dessert wines

Verdling Verdling dulce. Ossian vides y vinos (0,75 cl.)

BOTTLE GLASS

26,00 € 4,30 €

Pinot Noir Bassus dulce. (0,75 cl.) 58,00 € 9,60 €

Moscatel La Marina (0,75 cl.) 20,00 € 3,40 €

Lustau «Moscatel Superior» (0,75 cl.) 46,00 € 7,70 €

Casta Diva (0,375 cl.) 35,00 € 12,30 €

Ochoa (0,50 cl.) 33,00 € 8,30 €

Monastrell Castaño Dulce (0,50 cl.) 44,00 € 11,00 €

Oporto Osborne-Rubí (0,75 cl.) 29,00 € 4,80 €

Graham's Tawny (0,75 cl.) 25,00 € 4,20 €

Vino de hielo Gewürztraminer (0,375 cl.) 44,00 € 14,70 €

Pedro Ximénez Alvear1927 (0,75 cl.) 39,00 € 6,50 €

Duquesa (0,75 cl.) 50,00 € 8,40 €

Ximénez Spinola (0,75 cl.) 98,00 € 16,30 €

Espumoso Moscato D'Asti (0,75 cl.) 24,00 € 4,00 €

Moscato Ochoa (0,75 cl.) 31,00 € 5,20 €

Tokaj Oremus Aszú 5 Puttonyos (0,50 cl.) 85,00 €

Cream Solera 1847 3,20 €



LIST OF ALLERGENS



Gluten



Eggs



Milk



Nuts fruit



Peanuts



Soy



Sesame



Sulfites



Lupins

VAT included