

The classics of the obrador pastry



●●●●●T The traditional layered cake «Ponche de Segovia» with vainilla cream and ice-cream 9,50 €
La tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado

●●●TTT● Tiramisu with toffee, coffee ice-cream and Amareto jelly 9,00 €
Tiramisú con toffee, helado de café y gominola de Amareto

●●●●●T● Black chocolate-covered orange with a thin layer of caramel 9,00 €
Choco negro con núcleo de naranja y espejo de caramelo

●●●● Home-made custard cream with citrus aroma and flower-shaped pastries 9,00 €
Natillas conventuales con flores de sartén y aroma de cítricos (S/L)

●●●● Vanilla crème caramel with whipped cream and local nuts 9,00 €
Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castrosema

Natural pineapple in its juice 8,00 €
Lingote de piña natural en su jugo

This summer's assorted fruit mosaic 8,00 €
Mosaico de frutas variadas de este verano

●●●●●T Tasting of cheeses served with figs, walnuts and quince 12,00 €
Muestra de quesos servidos con higos, membrillo y nueces

●●●●●T Aged ewe's milk cheese «La Antigua» with rosemary [Oveja añejo «La Antigua» con romero] 9,00 €

●●●●●T Hard ewe's milk cheese from Escalona del Prado [Oveja curado de Escalona del Prado, Segovia] 9,00 €

●●●●●T Goat Cheese with a touch of spicy paprika, Avila [Cabra al pimentón, Ávila] 9,00 €

●●●●●T Ewe's aged cheese D.O. Zamora [Oveja curado D.O. Zamora] 9,00 €

●●●●●T Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat) 9,00 €
Helados variados (chocolate, vainilla y turrón)

TT●TT● Lemon sorbet with premium gin «Larios 12» 9,00 €
Sorbete de limón con ginebra premium «Larios 12»

●●●TT «Pago de Carraovejas» red wine sorbet with mandarin 9,00 €
Sorbete de «Merlot» del «Pago de Carraovejas» con mandarina

CELIAC

●●●●● «Tarta Ponche» with vanilla cream and ice-cream 9,50 €
Tarta Ponche» con crema de vainilla y helado

●●T Bourbon vanilla ice-cream 9,50 €
Helado de vainilla «Bourbon»

Our recommendations



●●●●●T● Our Castilian-cheese cake with strawberry ice-cream 9,00 €
Nuestra tarta de quesos castellanos con helado de fresa

●●● Carracillo strawberries pannacotta with yogurt from Sacramenia 9,00 €
Panacota de fresas del Carracillo con yogurt de Sacramenia

●●●● Our version of «lemon pie» on a biscuit base 9,00 €
Nuestra versión de «limon pie» con tierra de galleta

Dessert wines

		BOTTLE	GLASS
Verdling	Verdling dulce. Ossian vides y vinos (0,75 cl.)	26,00 €	4,30 €
Pinot Noir	Bassus dulce. (0,75 cl.)	58,00 €	9,60 €
Moscatel	La Marina (0,75 cl.)	21,00 €	3,50 €
	Lustau «Moscatel Superior» (0,75 cl.)	46,00 €	7,70 €
	Casta Diva (0,375 cl.)	33,00 €	11,00 €
	Ochoa (0,50 cl.)	33,00 €	8,30 €
Monastrell	Castaño Dulce (0,50 cl.)	33,00 €	8,50 €
Oporto	Osborne-Rubí (0,75 cl.)	29,00 €	4,80 €
	Graham's Tawny (0,75 cl.)	26,00 €	4,30 €
Vino de hielo	Gewürztraminer (0,375 cl.)	44,00 €	14,70 €
Pedro Ximénez	1927 (0,75 cl.)	47,00 €	7,80 €
	Duquesa (0,75 cl.)	50,00 €	8,40 €
	Ximénez Spinola (0,75 cl.)	100,00 €	16,70 €
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.)	88,00 €	
Cream	Solera 1847	21,00 €	3,50 €



LIST OF ALLERGENS



Gluten



Eggs



Milk



Nuts fruit



Peanuts



Soy



Sesame



Sulfites



Lupins

VAT included