

The classics of the obrador pastry



●●●●●●	The traditional layered cake «Ponche de Segovia» with vainilla cream and ice-cream La tarta «Ponche de Segovia» con crema blanca y helado	9,50 €
●●●●●●	Our Castilian-cheese cake with strawberry ice-cream Nuestra tarta de quesos castellanos con helado de fresa	9,00 €
●●●●●●	Tiramisu with toffee, coffee ice-cream and Amareto jelly Tiramisú con toffee, helado de café y gominola de Amareto	9,00 €
●●●●●●	Black chocolate-covered orange with a thin layer of caramel Choco negro con núcleo de naranja y espejo de caramelo	9,00 €
●●●●●●	Home-made custard cream with citrus aroma and flower-shaped pastries Natillas conventuales con flores de sartén y aroma de cítricos (S/L)	9,00 €
●●●●●●	Vanilla crème caramel with whipped cream and local nuts Flan de vainilla y caramelo con nata y nueces de Castrosema	9,00 €
	Natural pineapple in its juice Lingote de piña natural en su jugo	8,00 €
●●●●●●	Tasting of cheeses served with figs, walnuts and quince Muestra de quesos servidos con higos, membrillo y nueces	12,00 €
●●●●●●	Aged ewe's milk cheese "La Antigua" with rosemary [Oveja añejo "La Antigua" con romero]	9,00 €
●●●●●●	Hard ewe's milk cheese from Escalona del Prado [Oveja curado de Escalona del Prado, Segovia]	9,00 €
●●●●●●	Goat Cheese with a touch of spicy paprika, Ávila [Cabra al pimentón, Ávila]	9,00 €
●●●●●●	Ewe's aged cheese D.O. Zamora [Oveja curado D.O. Zamora]	9,00 €
●●●●●●	Assorted Ice-cream (chocolate, vanilla and nougat) Helados variados (chocolate, vainilla y turrón)	9,00 €
●●●●●●	Lemon sorbet with premium gin "Larios 12" Sorbete de limón con ginebra premium "Larios 12"	9,00 €
●●●●●●	«Pago de Carraovejas» red wine sorbet with mandarin Sorbete de «Merlot» del «Pago de Carraovejas» con mandarina	9,00 €
CELIAC		
●●●●●●	«Tarta Ponche» with vanilla cream and ice-cream Tarta Ponche con crema de vainilla y helado	9,50 €
●●●●●●	Bourbon vanilla ice-cream Helado de vainilla "Bourbon"	9,50 €

Our recommendations



●●●●●●	Our version of the 'DYC' whisky cake Nuestra versión de la tarta al whisky "DYC"	9,00 €
●●●●●●	Autumn chestnut panna cotta with chocolate foam Panacota de castañas de otoño y espuma de chocolate	9,00 €
●●●●●●	Our version of "lemon pie" on a biscuit base Nuestra versión de "limon pie" con tierra de galleta	9,00 €

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