



CARTA DE POSTRES



COULANT DE AVELLANA CON HELADO DE CHOCOLATE

• 8 •

Bizcocho caliente y crujiente por fuera, con corazón de crema de avellana, acompañado de cremoso helado de chocolate

Tiempo de cocción — 8 minutos

BROWNIE DE CHOCOLATE Y CAMELO, CON HELADO DE MASCARPONE

• 8 •

Brownie de chocolate, ganache de chocolate y café, toffee y suave helado de mascarpone

PASTEL DE QUESO CON HELADO DE FIGAT

• 7,5 •

Cremoso pastel de queso D.O. Mahón con base crujiente, acompañado de helado de higo (figat menorquín)

TORRIJA DE ENSAIMADA CON HELADO DE CARQUIÑOL

• 7,5 •

Torrija de ensaimada menorquina, espuma de chocolate y helado de carquiñols

TORTADA DE ALMENDRA CON HELADO DE VAINILLA

• 8 •

Esponjosa tortada de almendra molida, manjar blanco y cremoso helado de vainilla

LEMON PIE

• 8 •

Tartaleta de cítricos, merengue italiano y gajos de naranja y limón

SORBETE DE MANDARINA

• 8 •

Fresco y cítrico sorbete de mandarina, granizado de naranja, fresas confitadas y yogur

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

• 7,5 •

Mousse de frutos rojos con sopa de chocolate blanco e interior de gel de agua de rosas

Sugerencia de maridaje · Tokaji Aszú 5 Puttonyos — copa 30 / botella 50 cl 90