

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
- Our Castilian-cheese cake with strawberry ice-cream 8,00 €
Nuestra tarta de quesos castellanos con helado de fresa
- Reinette apple-pie with vainilla 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
- Tasting of cheeses served with figs, walnuts and quince 10,00 €
Muestra de quesos variados servidos con higos, 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

- Rum-roasted pineapple with coconut ice cream 8,00 €
Piña asado al ron con helado de coco
- Vanilla, pistachio and walnut mousse with strawberry foie gras 8,00 €
Mousse de vainilla, pistachos y nueces con foie de fresa
- Our buttercream accompanied by homemade biscuits 8,00 €
Nuestra buttercream acompañada de galletas caseras

Dessert wines

	BOTTLE	GLASS
Verdling Verdling dulce. Ossian vides y vinos. (0,75cl.)	26,00 €	4,30 €
Pinot Noir Bassus dulce (0.50cl.)	55,00 €	9,20 €
Muscatel La Marina (0,75cl.)	20,00 €	3,40 €
Lustau «Moscatel Superior» (0,75cl.)	46,00 €	7,70 €
Casta Diva (0,50cl.)	37,00 €	12,40 €
Ochoa (0,50cl.)	33,00 €	8,30 €
Monastrell Castaño Dulce (0,50cl.)	42,00 €	10,50 €
Oporto Osborne-Rubí (0,75cl.)	22,00 €	3,70 €
Oporto Graham's Tawny	25,00 €	4,20 €
Ice wine Gewürztraminer (0,375cl.)	43,00 €	14,40 €
Pedro Ximénez Gran Barquero (0,75cl.)	46,00 €	7,70 €
Osborne 1827 (0,75cl.)	39,00 €	6,50 €
Duquesa (0,75cl.)	50,00 €	8,40 €
XiménezSpinola (0,75cl.)	96,00 €	16,00 €
Sparkling wine Moscato D'Asti (0,75cl.)	26,00 €	4,40 €
Moscato Ochoa (0,75cl.)	31,00 €	5,20 €



LIST OF ALLERGENS



Gluten



Eggs



Milk



Nuts fruit



Peanuts



Soy



Sesame



Sulfites



Lupins

VAT included