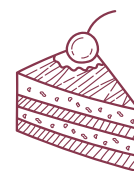


Dulces y no tan dulces

Sweet and not so sweet



Capricho de chocolate con helado de vainilla 6,50€

Chocolate caprice with vanilla ice cream

Flan casero con nata y carquiñol 7,00€

Homemade flan with cream and almond biscotti

ACABADO EN MESA

MADE ON TABLE

Fresas salteadas con helado de vainilla

Sautéed strawberries with vanilla ice cream

12,90€

5,90€*

Canelón de membrillo con queso mató y miel de Andorra 7,50€

Quince paste cannelloni with cottage cheese and honey from Andorra

Nuestro pastel de queso 6,90€

Our cheese cake

Nuestro tiramisú con crumble de café y su helado 7,50€

Our tiramisu with coffee crumble and its ice cream

Trufas de chocolate (4 unidades) 8,70€

Chocolate truffles (4 units)

2,10€*

Brownie de l'Isard con tierra de coco y helado de nueces 8,70€

Brownie from l'Isard with coconut soil and walnut ice cream

2,10€*

Tostada de brioche de Santa Teresa con helado de avellana y caramelo de fruta de la pasión 7,90€

Brioche toast of Santa Teresa with hazelnut ice cream and passion fruit caramel

Yogur natural con confitura de fresa o albaricoque 4,90€

Natural yogurt with strawberry or apricot jam

Platito de fruta natural 6,50€

Natural fruit plate

Helado Sandro Desii 6,90€

Sandro Desii ice cream

Surtido de quesos 16,20€

Assortment of cheese

6,20€*

ACABADO EN MESA

MADE ON TABLE

Crepe Suzette

Freshly made crepe Suzette

11,90€

4,90€*

Cócteles dulces

Sweet cocktails



TURRÓN MARTINI (ginebra, turrón, helado de turrón y crema de cacao) 11,50€

NOUGAT MARTINI (gin, nougat, nougat ice cream, and cocoa cream)

4,00€*

LOTUS COOKIE MARTINI (ginebra, licor de cacao, helado y galleta lotus) 11,50€

LOTUS COOKIE MARTINI (gin, cocoa liqueur, ice cream, and Lotus biscuit)

4,00€*

Todos los postres y helados de la carta están elaborados por nosotros
All the desserts and ice creams on the menu are made by us

* Suplemento cliente hotel con MP
*HB hotel guest supplement

