

# POSTRES

## **Fondant de chocolate**

Pastelito individual de chocolate, se sirve caliente con helado de vainilla por un lado y coulis de frutos rojos. tiempo de elaboración, 15 minutos.

---

## **Fondant de dulce de leche**

Pastelito individual de dulce de leche argentino, se sirve caliente sobre rodajas de plátano y salsa de chocolate. se acompaña de helado de plátano. tiempo de elaboración, 15 minutos

---

## **Creme bruleé**

El tradicional postre francés, perfumado con vainilla de papantla. lo adornamos con fresas, blueberries y una teja de almendras.

---

## **Ferrero**

Pastelito de chocolate con crujiente praliné de avellana. se acompaña de una mousse de chocolate y viruta de oro.

---

## **Pie de limón**

Una versión nueva del clásico postre de limón. lo acompañamos con sorbete de frutos rojos y merengue suizo.

# POSTRES

## **Carrot cake**

Lo acompañamos con un mazapán de almendra

---

## **Frutos rojos**

Se sirven con crema batida y merengue

---

## **Tulipán de almendra con helados a elegir**

Yogurt, té verde matcha, express, cocoa, fresa y vainilla

---

## **Tabla de quesos españoles**

Conjunto de quesos manchegos de oveja y cabra con distintas maduraciones, finalizado con el famoso queso azul de cabrales

---

## **Tarta de manzana**

Tradicional tarta de manzana acompañada de quenelle de helado de vainilla.