

I Nostri Desserts

"Settimo Cielo"

Cioccolato Amaro con Cuore di Nocciola e Pepite d'Oro



"Cheesecake di Fragola"

Composta di Fragole al Pepe Rosa

Mousse di Formaggio Fresco e Crumble "Digestive"

"Sacher al Barbecue"

Albicocche alla Brace, Sorbetto al Cioccolato
e Crumble all'Olio Evo



"Pistacchio e Rabarbaro"

Parfait e Biscotto al Pistacchio

Rabarbaro alla Vaniglia



"Millefoglie"

Semifreddo alla Vaniglia, Sfoglia Croccante
e Ciliegie al Porto

"Soufflés"

Cioccolato - Arlecchino - Vaniglia - Grand Marnier

Serviti con le loro Salse

"solo per il servizio della cena"

Varietà di Sorbetti di Frutta

Gelati Mantecati



Il Nostro Head Sommelier consiglia

-Alvear" P. Ximenez" 18 €

-Baileys Coffee Shake 16 €

-Comptess" S.Valentin" 24 €

-Brandy C Mendoza 22 €

-Passito Ben Rye 20€

-Amaro Jefferson 16 €

-Muffato della Sala '20 20€

-Limoncello 16 €

-Passito Ris "Hauner" 35 €

-Porto Graham's 10 y 22 €

-Rum Botran Res. 18 y 22 €

-Hennessy VS 25 €

-Calvados Morin 18 €

Our Desserts

"Seventh Heaven"

Chocolate, Hazelnuts Heart and Gold Nuggets



"Strawberry Cheesecake"

Pink Pepper Strawberry Compote

Fresh Cheese Mousse and "Digestive" Crumble

"Barbecue Sacher"

Grilled Apricots, Chocolate Sorbet
and Extra Virgin Olive Oil Crumble



"Pistachio and Rhubarb"

Parfait and Pistachio Biscuit
Vanilla Rhubarb



"Millefeuille"

Vanilla Parfait, Crisp Pastry
and Cherries in Port Wine

"Soufflés"

Chocolate - Harlequin - Vanilla - Grand Marnier
Served with their sauces
"only for dinner service"

Variety of Fruit Sorbets
Ice Creams



Il Nostro Head Sommelier consiglia

-Alvear" P. Ximenez" 18 €

-Baileys Coffee Shake 16 €

-Comptess" S.Valentin" 24 €

-Brandy C Mendoza 22 €

-Passito Ben Rye 20€

-Amaro Jefferson 16 €

-Muffato della Sala '20 20€

-Limoncello 16 €

-Passito Ris "Hauner" 35 €

-Porto Graham's 10 y 22 €

-Rum Botran Res. 18 y 22 €

-Hennessy VS 25 €

-Calvados Morin 18 €

Nos Desserts

Il Nostro Head Sommelier consiglia

"Septième Ciel"

Chocolat, Coeur de Noisettes et Pépites d'Or



-Alvear" P. Ximenez" 18 €

-Baileys Coffee Shake 16 €

"Cheesecake à la Fraise"

Compotée de Fraise au Poivre Rose

Mousse de Fromage Frais et Crumble "Digestive"

-Comptess" S.Valentin" 24 €

-Brandy C Mendoza 22 €

"Sacher au Barbecue"

Abricots Grillés, Sorbet au Chocolat
et Crumble à l'Huile d'Olive Vierge Extra



-Passito Ben Rye 20€

-Amaro Jefferson 16 €

" Pistache et Rhubarbe"

Biscuit et Parfait à la Pistache
Rhubarbe à la Vanille



-Muffato della Sala '20 20€

-Limoncello 16 €

"Millefeuille"

Parfait à la Vanille, Pâte Feuilletée Croustillante
et Cerises au Porto

-Passito Ris "Hauner" 35 €

-Porto Graham's 10 y 22 €

"Soufflés"

Chocolat - Arlequin - Vanille - Grand Marnier
Servis avec leurs sauces

"uniquement pour le service du dîner"

-Rum Botran Res. 18 y 22 €

-Hennessy VS 25 €

-Calvados Morin 18 €

Variété de Sorbets aux Fruits

Glaces



Nuestros Postres

"Séptimo Cielo"

Chocolate, Corazón de Avellanas y Nuggets de Oro



"Cheesecake con Fresas"

Compota de Fresas con Pimienta Rosa

Mousse de Queso Fresco y Crumble "Digestive"

"Sacher a la Barbacoa"

Albaricoques a la Brasa, Sorbete de Chocolate
y Crumble con Aceite de Oliva Virgen Extra



"Pistacho y Ruibarbo"

Parfait de Pistacho y Galleta
Ruibarbo con Vainilla



"Milhojas"

Semifrio de Vainilla, Hojaldre Crujiente
y Cerezas al Oporto

"Soufflés"

Chocolate - Arlequín - Vainilla - Grand Marnier
Servido con sus salsas
"solo para servicio de cena"

Variedad de Sorbetes de Frutas
Helados



Il Nostro Head Sommelier consiglia

-Alvear" P. Ximenez" 18 €

-Baileys Coffee Shake 16 €

-Comptess" S.Valentin" 24 €

-Brandy C Mendoza 22 €

-Passito Ben Rye 20€

-Amaro Jefferson 16 €

-Muffato della Sala '20 20€

-Limoncello 16 €

-Passito Ris "Hauner" 35 €

-Porto Graham's 10 y 22 €

-Rum Botran Res. 18 y 22 €

-Hennessy VS 25 €

-Calvados Morin 18 €