



PARA ENDULZAR Y COMPARTIR

A SWEET TOUCH TO FINISH AND SHARE
ZUM SÜSSEN AUSKLANG UND ZUM TEILEN

Fondant de dulce de leche	8
<i>Dulce de leche (caramel) fondant</i> Milchkonfitüre-Fondant	
<hr/>	
Tarta de limón <i>d'en Toni</i>	9
<i>D'en Toni's Lemon tart</i> Zitronentorte nach Art von <i>Toni</i>	
<hr/>	
Tarta de queso "New Style"	8
"New Style" cheesecake "New Style" Käsekuchen	
<hr/>	
Biscocho tierno de chocolate y almendras con coulis de naranjas	9
Soft chocolate sponge cake with almonds and orange coulis Weicher Schokoladenkuchen mit Mandeln und Orangen coulis	
<hr/>	
Helados y sorbetes artesanales	5
Natural ice creams and sorbets from the island Natürliche Eiscreme und Sorbets von der Insel	
<hr/>	
Variación de postres (3-4 personas)	21
Variation of desserts (3-4 people) Variation von Nachspeisen (3-4 Personen)	

Helados artesanales // Natural ice-creams // Natürliche Eiscreme
Cholate, vainilla, caramelo salteado, apfelstrudel, coco, plátano
Cholate, vanilla, salted caramel, apfelstrudel, coconut, banana
Schokolade, Vanille, gesalzener Karamell, Apfelstrudel, Kokosnuss, Banane

Sorbetes artesanales // Natural sorbets // Natürliche Sorbets
Frambuesa, naranja & hierbabuena, limón & albahaca
Raspberry, orange & peppermint, lemon & basil
Himbeere, Orange & Pfefferminze, Zitrone & Basilikum