

**Deje un hueco para el postre...**

*No se arrepentirá...*

**Leave a hole for dessert**

*You will not regret...*

<b>Piña asada con helado de vainilla</b> <i>Roasted pineapple with vanilla ice cream</i>	<b>6,00€</b>
<b>Tiramisú</b> <i>Tiramisu</i>	<b>6,00€</b>
<b>Crumble de mango con helado artesano</b> <i>Mango crumble with artisanal ice cream</i>	<b>6,00€</b>
<b>Tarta de queso cremosa</b> <i>Creamy Cheesecake</i>	<b>6,00€</b>
<b>Tarta de chocolate 90% cacao</b> <i>90% cocoa chocolate cake</i>	<b>6,00€</b>
<b>Tarta de chocolate blanco al mar de champagne</b> <i>White chocolate cake with champagne syrup</i>	<b>6,00€</b>
<b>Panqueque de Dulce de Leche</b> <i>Dulce de leche pancake</i>	<b>5,90€</b>
<b>Degustación de flanes</b> ( <i>dulce de leche, de la abuela y coco</i> ) <i>Organic egg flan trio (dulce de leche, grandma's and coconut)</i>	<b>6,90€</b>
<b>Coulant de chocolate negro con helado de galleta</b> <i>Dark chocolate coulant with cookie ice cream</i>	<b>6,90€</b>
<b>Milhoja de dulce de leche</b> <i>Dulce de leche mille-feuille</i>	<b>6,00€</b>
<b>Volcán de dulce de leche con helado de plátano</b> <i>Dulce de leche volcano with banana ice cream</i>	<b>6,90€</b>
<b>Helados artesanos</b> - [ <i>Pistacho   Violeta   Dulce de leche</i> ] <i>Artisanal ice creams - [Pistachio   Violet   Dulce de leche]</i>	<b>6,00€</b>
<b>Sorbete de manzana verde</b> <i>Green apple sorbet</i>	<b>4,90€</b>

