

POSTRES

.

DESSERTS



Milhojas de Chocolate Blanco __18

Ganache de chocolate blanco, coulis de fruta y helado de frambuesa
White chocolate mille-feuille with fruit coulis and raspberry ice cream
Blätterteig-Millefeuille mit weißer Schokoladenganache, Fruchtcoulis und Himbeereis



Semifrío de Coco, Mango y Fruta de la Pasión __18

Con ganache de pistacho
Coconut, mango and passion fruit semifreddo with pistachio ganache
Kokos-Mango-Passionsfrucht-Semifreddo mit Pistazien-Ganache



Rosa de Manzana “Mar de Nudos” __18

Con helado casero de crème brûlée
Apple rose tart with homemade crème brûlée ice cream
Apfelrose mit hausgemachtem Crème-brûlée-Eis



Limón de Sóller __20

Con helado casero
Lemon from Sóller, homemade ice cream
Zitrone aus Sóller mit hausgemachtem Eis



Crêpe Suzette Flambeada (mín. 2 personas / p.p.) __25

Con naranja y Grand Marnier
Flambéed crêpe Suzette with orange and Grand Marnier
Flammierte Crêpe Suzette mit Orange und Grand Marnier



Coulant de Chocolate (aprox. 20 min) __18

Con helado de vainilla
Chocolate fondant with vanilla ice cream
Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis



Cremoso de Mascarpone __18

Bizcocho de café y chocolate
Mascarpone cream with coffee sponge and chocolate
Mascarpone-Creme mit Kaffee-Biskuit und Schokolade

Tiramisú “Mar de Nudos” __18

Receta clásica de la casa
Classic house tiramisú
Hausgemachtes klassisches Tiramisu



Selección de Quesos __23

Tabla de quesos curados y acompañamientos
Selection of aged cheeses with garnishes
Auswahl gereifter Käsesorten mit Beilagen



*** PREGUNTE POR NUESTROS VINOS DULCES DE POSTRE**

Ask for our dessert wines / *Fragen sie nach unseren dessertweinen*