

Los Helados *Ice cream flavours*

-  **Vainilla** 7,00€
Vanilla
-  **Chocolate** 7,00€
Chocolate
-  **Mandarina** 7,00€
Tangerine (sorbet)
-  **Mango** 7,50€
Mango (sorbet)

Helados Artesanos *Artisanal ice cream flavours*

-  **Chocolate blanco y violetas** 9,50€
White chocolate with a violet touch
- Queso de cabra** 9,50€
Goat cheese
- De nata y piñones caramelizados** 10,00€
Ice cream with caramelized pine nuts
- Tarta helada al whisky (flambeada)** 9,00€
Whiskey ice cream cake
-  **De turrón con turrón** 9,50€
Nougat with nougat bites

Algún Vino para el Postre (por copas)

sweet wines (served by glasses)

- Pedro Ximenez (Px)**Copa 4,50€
- Lustau (Px)**Copa 7,00€
- Casta Diva (Moscatel)**Copa 7,50€
- Tokay Oremus 5 putonios**Copa 16,00€

Los Postres de la Casa *Homemade desserts*

- Ponche Segoviano** 9,00€
"Ponche Segoviano: Traditional layered cake with custard and marzipan
- Tarta de queso La Nuestra** 9,00€
Baked cheesecake
- Brownie de chocolate negro y caliente con sorbete de mandarina** 9,00€
Dark chocolate Brownie with tangerine sorbet
- Leche frita con salsa de frutos rojos y caramelo** . . . 8,00€
Spanish fried milk with berries sauce and caramel sauce
-  **Arroz con leche cremoso y helado de mango** 7,50€
Rice pudding and mango sorbet
-  **Sorbete de limones** 6,50€
Lemon sorbet
-  **Flan de yemas de huevo con caramelo** 7,00€
Spanish flan with caramel sauce
-  **Natillas con galleta y canela** 7,00€
Custards with biscuit and cinnamon powder
- Tarta holandesa con ganache de chocolate y Baileys** 8,50€
Our brazilian dutch cake with chocolate and Baileys ganache
- Tarta de limones naturales con espéculos de lotus** . 8,50€
No-bake fresh lemon pie
-  **Nuestro Tiramisú** 8,50€
Our homemade Italian tiramisu
- Fruta de temporada** 6,00€
Seasonal fruit

 Comida apta para celíacos

 Sin lactosa

Todos los precios llevan el IVA incluido

Disponemos de carta informativa para las alergias



asador

MARIBEL

restaurante

Carta de postres
Dessert menu