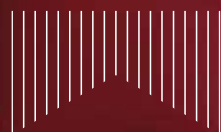




◆ MENU ◆
POSTRES



L'Île
de France

POSTRES • DESSERTS

GLAMOUR DE FRESAS

Sorbet Casero de Fresas, Albahaca y Espumante
Strawberry, Basil &
Sparkling Wine Homemade Sorbet
C 4.850

TARTA DE LIMÓN

Pie de Limón / Lemon Pie
C 4.850

CRÊPES SUZETTE

Crepas en Salsa de Naranja y Grand Marnier
Crêpes Suzette, Orange & Grand Marnier Sauce
C 4.850

ISLAS FLOTANTES

Islas Flotantes, Crema Inglesa, Hierbabuena
Floating Islands, English Cream, Peppermint
C 4.850

TRÍO DE CRÈME BRÛLÉE

C 4.850

TARTA DE MANZANA TATIN

Tarta de Manzana Invertida,
Helado Casero de Vainilla
Upside Down Apple Tart,
Homemade Vanilla Ice Cream
C 4.850

ESFERA DE CHOCOLATE CON HELADO DE CAFÉ

Esfera de Chocolate,
Helado Casero de Café, Crema Inglesa
Chocolate Sphere, Homemade Coffee
Ice Cream, English Cream
C 4.850

PROFITEOLES CON CHOCOLATE

Profiteroles, Helado Casero de Vainilla,
Salsa de Chocolate Tibio
Homemade Vanilla Ice Cream,
Profiteroles, Warm Chocolate Sauce
C 4.850

SOUFFLÉ DE COINTREAU

Soufflé de Cointreau, Crema Inglesa
o Salsa de Chocolate
Cointreau Soufflé, English Cream
or Chocolate Sauce
C 5.500

C 5.500

Este postre tarda 25 minutos aproximadamente /
Please note this dessert will take
approximately 25 minutes

VINOS PARA POSTRE

 COPA DE MALAMADO C 2.400

 COPA PERLE D'ARCHE C 3.500

DIGESTIVOS CORDIALS

GRAND MARNIER.....	C 4.450
RICARD.....	C 2.450
LICOR 43.....	C 2.450
FRANGÉLICO.....	C 3.700
LIMONCELLO.....	C 2.250
AMARETTO DISARONNO.....	C 3.350
BAILEYS.....	C 2.600
ST. GERMAIN.....	C 5.300
PACHARÁN ZOCCO.....	C 2.200
GRAPPA POLI.....	C 12.800
PORTA DO MIÑO.....	C 3.700

CAFÉ COFFEE

AMERICANO.....	C 1.400
ESPRESSO.....	C 1.150
CORTADO.....	C 1.200
CAFÉ AU LAIT.....	C 1.450
CAPPUCCINO.....	C 1.450
TÉ ARTESANAL.....	C 1.800
CAFÉ FRANCÉS CON GRAND MARNIER.....	C 4.200
IRISH COFFEE.....	C 4.300
CAFÉ GOURMAND CON BOCADILLOS DULCES.....	C 3.600
CARAJILLO, CAFÉ CON LICOR 43.....	C 3.450

