
LA ÚLTIMA TENTACIÓN

THE LAST TEMPTATION

DIE LETZTE VERSUCHUNG

Ensamada hecha al momento con nuestros toppings (1,3,6,7,8) 18 €

Freshly made ensaimada with our toppings

Frisch zubereitete Ensamada mit unseren Toppings

Escarcha de fresa con naranja, menta y fruta de temporada 10 €

Strawberry frost with orange, mint and seasonal fruits.

Erdbeere Granitree mit Orange, Minze und Früchten der Saison.

Tarta de tres quesos de Zuberoa y confitura de fruta (1,3,7,8) 13,5 €

Zuberoa cheesecake with fruit preserve.

Zuberoa-Käsekuchen mit Fruchtkonfitüre.

Soufflé tradicional de chocolate 10 min (1,3,6,7,8) 11 €

Chocolate soufflé and chocolate ice cream.

Schokoladensoufflé und Schokoladeneis.

Fresas con nata (1,7,8) 10 €

Strawberries with cream.

Erdbeeren mit Sahne.

**Copa de helados artesanos de chocolate y vainilla,
sorbete de fresa, nata montada y crumble de canela** (1,7, 8) 12 €

Artisanal ice cream sundae

Artisanal ice cream sundae with chocolate and vanilla ice cream,
strawberry sorbet, whipped cream and cinnamon crumble

Hausgemachter Eisbecher

Hausgemachter Eisbecher mit Schokoladen- und Vanilleeis,
Erdbeersorbet, Schlagsahne und Zimtstreusel



