































## Postres Desserts

- 6,90 €. **Manzana, cremoso de mascarpone y crumble de canela.**     
**Apple and cinnamon crumble with a cream of mascarpone.**
- 6,50 €. **Tarta de queso y frutos rojos / Red fruits cheesecake.**    
- 7,00 €. **Fondue de chocolate con sus frutas de temporada**    
 (precio por persona, mínimo 2 personas).  
**Chocolate fondue with seasonal fruits**  
 (minimum 2 persons, price per person).
- 8,00 €. **Volcán de chocolate con helado de vainilla (12 minutos).**      
**Chocolate Volcano served with Vanilla Ice-cream (12 min wait).**
- 7,50 €. **Tarta fina de chocolate blanco y frutos rojos.**      
**A light White Chocolate and Red Fruit Sponge Cake.**

## Copas Heladas Special ice-creams

- 5,85 €. **Dama Blanca.**       
 Helado de vainilla, nata montada y salsa de chocolate caliente.  
**Vanilla ice-cream with whipped cream and hot chocolate sauce.**
- 6,20 €. **Chillout.**    
 Fresas y plátano rebozados en zumo de naranja natural, helado de vainilla, nata, caramelo y toffe.  
**Strawberries and banana encased in fresh orange juice, vanilla ice-cream, whipped cream, caramel and toffee.**
- 6,50 €. **Banana Split.**        
 Plátano con helado de vainilla, fresa y chocolate, nata y bañado en chocolate caliente.  
**Banana with vanilla, strawberry and chocolate ice-cream, served with whipped cream and coated in a hot chocolate sauce.**
- 5,45 €. **Fresas con nata / Strawberries with cream.** 