

## Bohème [12,9]

Crema de chocolate con leche y avellanas, helado de galleta spéculoos, trozos de brownie de nueces, trozos de gofre, nata montada casera, crumble de galleta y topping de toffee.

• 9,95

## Belga [8,5]

Chocolates blanco y negro, helado de chocolate y nata montada casera.

• 7,95

## Blanco y negro [6,9]

Chocolates blanco y negro (sugerencia: pruébalo con nuestra fabulosa nata casera).

• 6,95

## Argentina [8,2]

Dulce de leche y topping de toffee.

• 6,50

## Banoffe [13,4]

Dulce de leche, plátano, chocolate blanco, helado de chocolate y topping de toffee.

• 8,50

## Tropical [9,2]

Chocolate negro, plátano, helado de coco y coco rallado.

• 7,75

## Mou [10,2]

Chocolate blanco, crumble de galleta, toffee y helado de avellanas.

• 8,25

## Natural

Platano, miel y nueces.

• 7,95

## Sottobosco [9,5]

Frutas del bosque, nata montada casera, helado de yogur con frutas del bosque y sirope de frambuesa casero.

• 9,50

## Noir [14,4]

Crema de chocolate con leche y avellanas, helado de nata, chocolate negro y trozos de galleta Oreo.

• 9,50

## Tatin [8,5]

Manzanas caramelizadas con azúcar de caña y canela, helado de nata y nata montada casera.

• 8,50

## Eh Voilà! [12,4]

Helado de vainilla, chocolate negro, dulce de leche y nueces.

• 8,50

## Suiza [10,9]

Crema de chocolate con leche y avellanas, helado de avellana y topping de chocolate.

• 8,50

## Zero [8,5]

Masa de crêpe sin azúcar, chocolate negro sin azúcar añadido y helado de vainilla sin azúcar.

• 8,50

## Al gusto

Quita o añade algún ingrediente y hazlo a tu gusto. Ingrediente adicional:

+ 1,50

Crêpe sin gluten: +1 ración de hidratos de carbono.

# Otros postres

Todos nuestros postres son caseros, excepto helados y gofres.

⊗ Sin gluten

## Tarta especial del día

¡Pregúntanos cuál hemos preparado hoy!

• 6,50

## Tiramisú de spéculoos y Baileys [4,7]

Nuestro impresionante tiramisú de siempre pero mejorado con galletas spéculoos mojadas en café y Baileys, con una delicada crema de huevo y queso mascarpone.

• 6,50

## Brownie [10,0]

Bizcocho artesano de chocolate y nueces, helado de vainilla y chocolate blanco o negro caliente por encima.

• 5,95

## Volcano Choco Cheese Cake [11,8]

Espectacular tarta de queso casera con galleta Oreo, trozos de brownie de nueces, toffee y chocolate blanco.

• 6,50

## Gofre con helado [12,4]

Gofre belga con helado de vainilla, chocolate blanco, chocolate negro y nata montada casera.

• 6,50

## Brookie [19,5]

Una combinación irresistible de brownie de nueces y cookie. Con helado de yogurt con frutas del bosque, chocolate blanco y chocolate negro.

• 6,50

## Tarta de manzana a nuestro modo [9,3]

Crumble de galleta, manzanas caramelizadas con canela, toffee y helado de vainilla.

• 6,50

## Tarta de queso al horno [7,7]

Elige el topping: frutas del bosque, toffee, chocolate blanco o chocolate negro.

• 5,95

## Monster cookie [9,2]

Impresionante galleta casera de avellanas y chocolate, con helado de avellana, chocolate blanco y chocolate negro.

• 5,95

## Copa de helado [2,4]

(2 bolas a elegir el sabor)

Nata, galleta spéculoos, yogurt con frutas del bosque, vainilla, vainilla sin azúcar, coco, avellana y chocolate.

• 4,95

# Postres veganos

NOUVEAU

⊗ Sin gluten

## Sorbetes digestivos [3,8]

Mandarina, piña colada, frambuesa y mango.

• 5,95

## Copa de helado vegano

(2 bolas a elegir el sabor)

Chocolate - Café, Crema de Cacahuete, Avellanas o Pistacho.

• 5,95



## Crêpe Bombón vegana

Masa de crêpe vegana con frutos rojos y chocolate negro.

• 6,95

## Crêpe Balú vegana

Masa de crêpe vegana rellena de plátano con chocolate negro.

• 6,95

## Crêpe Málaga vegana

Masa de crêpe vegana chocolate negro, uvas pasas y nueces.

• 6,95

## Crêpe Maní vegana

Masa de crêpe vegana rellena de plátano con chocolate negro y helado vegano de crema de cacahuete.

• 8,95

## Crêpe Natural vegana

Masa de crêpe vegana con miel de caña, plátano y nueces.

• 7,95

## Crêpe Ferrero vegana

Masa de crêpe vegana con chocolate negro y helado vegano de avellanas.

• 8,95

# Cafés e infusiones

Café solo / cortado / con hielo • 1,95

Café con leche / descafeinado de sobre • 2,10

Descafeinado de máquina • 2,10

Manzanilla / menta poleo • 2,50

Té negro • 2,85

Té verde mil flores • 2,85

Té Rojo a la vainilla • 2,85

Infusión Digestiva / Roiboos • 2,85

Capuccino clásico • 2,85

Capuccino vainilla • 2,95

Capuccino Baileys • 3,25

Cafés o infusiones con leche de soja +0,30 €