

NOUVEAU

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.

• 8,95

Belga [3,5]



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

• 7,75

Blanco y negro [6,9]



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

• 6,25

Argentina [8,2]



Dulce de leche y topping de toffee.

• 6,25

Banoffe [13,4]



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

• 7,75

NOUVEAU

Tropical [9,2]



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

• 7,25

Mou [10,2]



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

• 7,75

Sottobosco [9,5]



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

• 8,50

NOUVEAU

Noir [14,4]

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

• 8,50

Tatin [8,5]



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

• 6,95

NOUVEAU

Eh Voilà! [12,4]



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

• 7,75

Suiza [10,9]



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

• 7,15

Zero [8,5]



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

• 7,50

Al gusto



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

• 1,00

Tarta especial del día

¡Pregúntanos cuál hemos preparado hoy!

• 5,50

NOUVEAU

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.

• 5,95

Double Crunchy Brownie [17,5]

¡Espectacular para compartir! Dos pisos de brownie de avellanas y nueces, praliné de pistachos, helado de caramelo salado y chocolate negro.

• 6,50

NOUVEAU

Gofre con helado [12,4]

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

• 5,50

Sorbetes digestivos [3,8]



Mandarina, piña colada, frambuesa y mango.

• 5,50

Tarta casera de queso [7,7]



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

• 5,25

Cafés e infusiones

Café sólo / cortado/ con hielo • 1,85

Café con leche / descafeinado de sobre • 1,90

Descafeinado de máquina • 1,90

Manzanilla / mento poleo • 2,50

Té negro • 2,85

NOUVEAU

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.

• 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.

• 5,95

Tarta de manzana Le Bistró [9,3]



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

• 5,95

Brownie [10,0]



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

• 5,50

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).

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



• 4,25

Té verde 1000 flores • 2,85

Té rojo a la vainilla • 2,85

Infusión digestiva / Roiboo • 2,85

Capuccino clásico • 2,65

Capuccino vainilla • 2,95

Capuccino Baileys • 3,25