

LA  CARACOLA  
RESTAURANTE

Carta de Postres  
Desserts List



## POSTRES ARTESANOS

### HOME MADE DESSERTS

🍌	Arroz con leche <i>Rice pudding</i>	5,50
🍌🍌	Crema catalana <i>Catalan cream</i>	5,50
🍌🍌	Flan de huevo <i>Cream caramel</i>	5,50
	Sorbete de limón <i>Lemon sorbet</i>	5,50
🍌🍌	Tarta de queso <i>Cheese cake</i>	6,50
🍌🍌🍌	Tarta de dos chocolates <i>Two chocolates cake</i>	6,50
🍌🍌🍌	Tiramisú <i>Tiramisu</i>	6,50
🍌🍌🍌	Tarta de zanahoria y coco <i>Carrots and coconut cake</i>	6,50
🍌🍌🍌	Milhojas de nata o crema <i>Millefeuille with milk cream or cream</i>	7,50
🍌🍌	Sopa de chocolate blanco con frutas del bosque <i>White chocolate soup with berries</i>	6,50
🍌🍌🍌	Brownie de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate brownie with vanilla ice cream</i>	6,50
🍌🍌🍌	Profiteroles bañados en chocolate <i>Profiteroles covered with chocolate</i>	5,50

FRUTA NATURAL  
NATURAL FRUITS

Melón <i>Melon</i>	5,00
Piña <i>Pineapple</i>	5,00
Sandía (en temporada) <i>Watermelon (in season)</i>	5,00
Fresas con nata <i>Strawberries with cream</i>	6,00

VINOS DE POSTRES  
DESSERTS WINES

Málaga Virgen	3,00
Don PX	5,00
Don PX Reserva	9,00
Oremus Tokaji (Vega Sicilia) 3 Puttonyos	12,00

# LA CARACOLA

RESTAURANTE



Nuestros productos pueden contener los siguientes alérgenos. Por favor, consulte al camarero.  
*Our products may contain the following allergens. Please consult the waiter.*



Altramucos  
Lupines



Apio  
Celery



Cacahuete  
Peanut



Crustáceos  
Crustacean



Sulfitos  
Shellfish



Frutos de cáscara  
Fruit of shell



Gluten  
Gluten



Sésamo  
Sesame



Huevo  
Egg



Lácteos  
Dairy



Moluscos  
Mollusc



Mostaza  
Mustard



Pescado  
Fish



Soja  
Soy