




























LA  CARACOLA
RESTAURANTE

Carta de Postres
Desserts List



POSTRES ARTESANOS HOME MADE DESSERTS

| | |
|--|------|
|  Arroz con leche <i>Rice pudding</i> | 6,00 |
|   Crema catalana <i>Catalan cream</i> | 6,00 |
|   Flan de huevo <i>Cream caramel</i> | 6,00 |
| Sorbete de limón <i>Lemon sorbet</i> | 6,00 |
|   Tarta de queso <i>Cheese cake</i> | 7,00 |
|    Tarta de dos chocolates <i>Two chocolates cake</i> | 7,00 |
|    Tiramisú <i>Tiramisu</i> | 7,00 |
|    Tarta de zanahoria y coco <i>Carrots and coconut cake</i> | 7,00 |
|    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> | 7,00 |
|    Brownie de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate brownie with vanilla ice cream</i> | 7,00 |
|    Profiteroles bañados en chocolate <i>Profiteroles covered with chocolate</i> | 6,00 |

FRUTA NATURAL NATURAL FRUITS

| | |
|--|------|
| Melón <i>Melon</i> | 6,00 |
| Piña <i>Pineapple</i> | 6,00 |
| Sandía (en temporada) <i>Watermelon (in season)</i> | 6,00 |
| 🍓 Fresas con nata <i>Strawberries with cream</i> | 6,50 |
| 🍓🍓 Copas de helados variados (fresa / chocolate / vainilla) <i>Assorted ice cream cups (strawberry / chocolate / vanilla)</i> | 7,00 |

VINOS DE POSTRE DESSERTS WINES

| | |
|--|-------|
| Málaga Virgen (Pedro Ximenez). Bodegas Málaga Virgen | 3,50 |
| Néctar (Pedro Ximénez). Bodegas González Byass | 4,50 |
| PX 1927 (Pedro Ximenez). Bodegas Alvear | 5,50 |
| San Emilio (Pedro Ximenez). Bodegas Lustau | 7,50 |
| El Candado (Pedro Ximenez). Bodegas Valdepino | 7,50 |
| Jorge Ordóñez Victoria 1 (Moscatel). Bodegas Ordóñez | 8,00 |
| Jorge Ordóñez Victoria 2. Bodegas Ordóñez | 10,00 |
| Oremus 3 Puttonyos Tokaji. Bodegas Vega Sicilia | 12,50 |

LA CARACOLA

RESTAURANTE



ALÉRGENOS - ALLERGENS

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



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustacean



Huevos
Egg



Pescado
Fish



Cacahuetes
Peanut



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Frutos de cáscara
Fruit of shell



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfitos
Sulfite



Moluscos
Mollusc



Altramuces
Lupines

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED