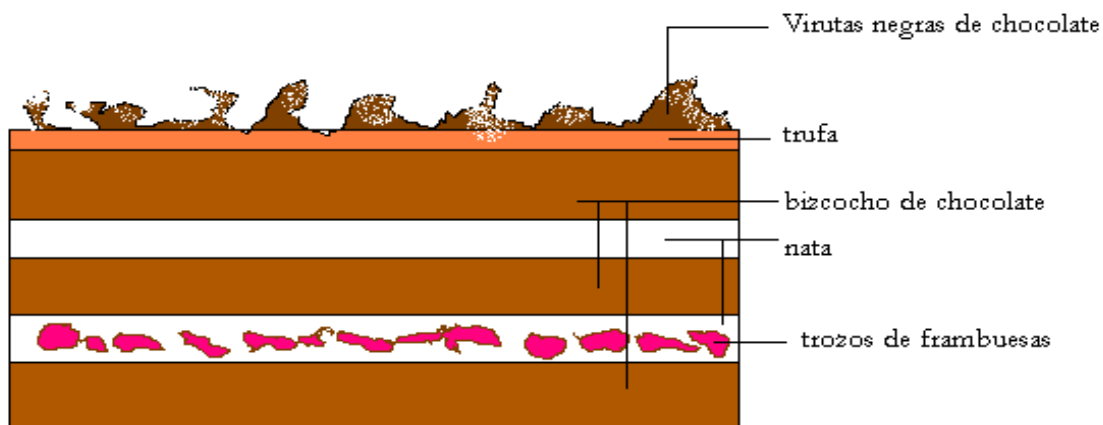


SELVA NEGRA

RACIONES: 6 – 10 – 15 – 20 – 30 – 40 – 60



Bizcocho ligero de chocolate, nata con trozos de frambuesas, trufa y virutas de chocolate.



*Degustación: entre 8º y 10º con salsa de frutas del bosque.
Maridaje: con espumosos, Moscatel, Malvasía.*

Contienen gluten (harina de trigo), huevo, lácteos.
 Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

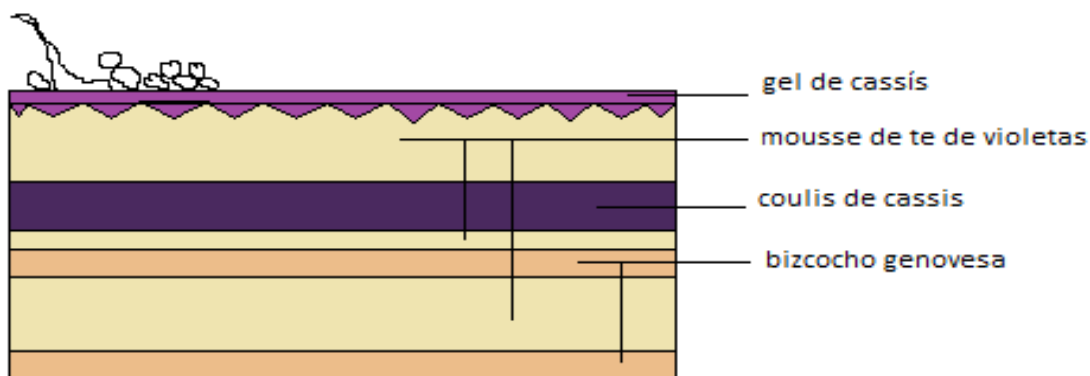
Valor energético: 288,81 kcal.
 Hidratos de Carbono: 34,52g
 de los cuales, azúcares: 25,71g
 Fibra: 0,82g
 Grasas: 17,61g
 de las cuales, saturadas: 10,61g
 Proteínas: 4,15g
 Sodio: 0,028g
 Potasio: 0,089g

ARMONIA

RACIONES: 10 – 20 – 40



Bavaroise muy cremosa de Té de Violetas, coulis de cassis(grosellas negras), un bizcocho ligero de almendras y un gel fundente de cassís.



Degustación: entre 6º y 8º con una salsa de grosellas o de frutos rojos.

Maridaje: con Moscatel, Malvasía, Mistelas, espumosos.

Contienen frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.
 Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

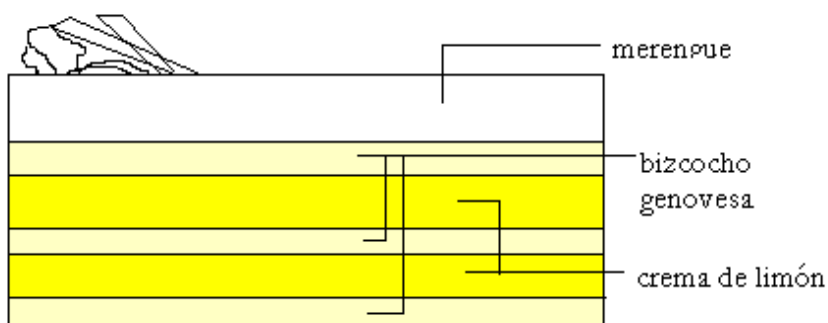
Valor energético: 207,54 kcal.
 Hidratos de Carbono: 24,05g
 de los cuales, azúcares: 21,39g
 Fibra: 1,69g
 Grasas: 11,55g
 de las cuales, saturadas: 6,26g
 Proteínas: 3,62g
 Sodio: 0,024g
 Potasio: 0,122g

LEVANTE

RACIONES: 10 – 20 – 30 - 60



Tarta rellena con una crema ligera de limón, un bizcocho tierno de almendra y un merengue soflamado menos dulce.



Degustación: entre 6º y 8º con una crema inglesa de vainilla.

Maridaje: con espumosos blancos, semisecos de Moscatel o Malvasía.

Contienen frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

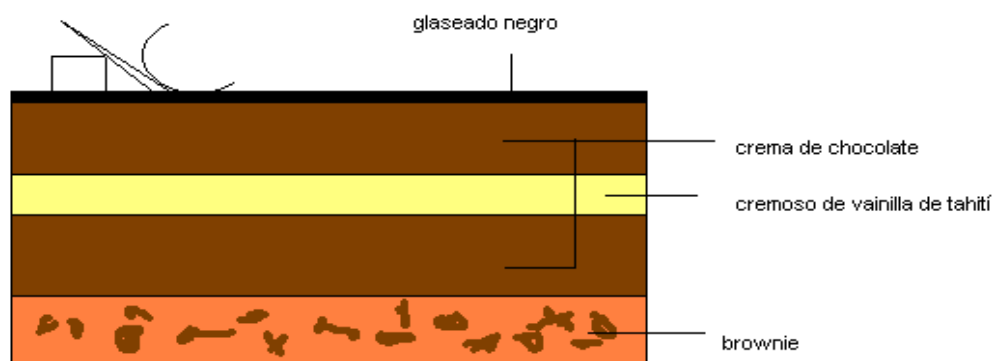
Valor energético: 290,01 kcal.
Hidratos de Carbono: 39,55g
de los cuales, azúcares: 34,19g
Fibra: 0,76g
Grasas: 13,04g
de las cuales, saturadas: 5,73g
Proteínas: 4,95g
Sodio: 0,052g
Potasio: 0,102g

TENTACIÓN

RACIONES: 8 – 10 – 15 – 20 – 30 – 40 – 60



Crema ligera de chocolate de la Republica Dominicana con un interior de un cremoso de vainilla de Tahití, una base de brownie con nueces y cubierta por un baño fundente de chocolate.



Degustación: entre 7º y 8º con salsa de chocolate o crema inglesa de vainilla.

Maridaje: con dulces naturales, vinos de hielo, Oporto, espumosos, incluso tintos de reserva.

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara (nueces), huevo, lácteos.
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

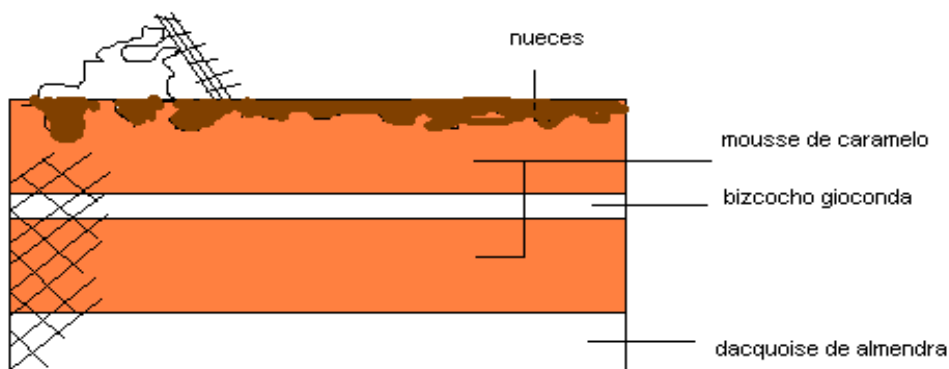
Valor energético: 326,57 kcal.
Hidratos de Carbono: 22,26g
de los cuales, azúcares: 18,61g
Fibra: 0,10g
Grasas: 25,05g
de las cuales, saturadas: 14,42g
Proteínas: 5,40g
Sodio: 0,023g
Potasio: 0,117g

SELENE

RACIONES: 10



Mousse de caramelo muy cremoso con nueces picadas, suave bizcocho de almendra y cubierto de un gel de toffe.



Degustación: entre 8º y 10º con salsa de caramelo.
Maridaje: con Moscatel, Mistelas, espumosos, rosados semisecos.

Contienen frutos con cascara (almendra, nueces), huevo, lácteos.
 Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

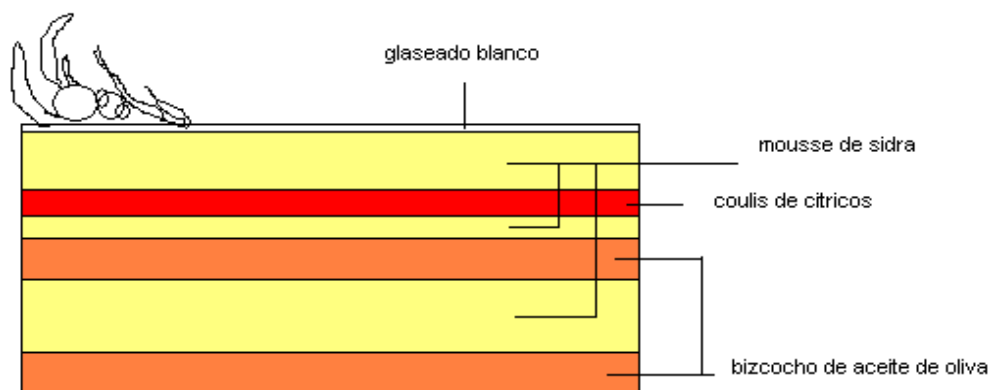
Valor energético: 303,98 kcal.
 Hidratos de Carbono: 24,61g
 de los cuales, azúcares: 20,18g
 Fibra: 0,97g
 Grasas: 21,95g
 de las cuales, saturadas: 10,09g
 Proteínas: 5,32g
 Sodio: 0,025g
 Potasio: 0,129g

PASIÓN

RACIONES: 10 – 20 – 40



Refrescante mousse a la sidra y un coulis de fruta de la pasión(maracuyá)y Té Earl Grey con un cálido bizcocho de aceite de oliva perfumado con Calvados y cubierta de un baño de chocolate blanco a la vainilla Bourbon.



*Degustación: entre 6º y 8º con una salsa de cítricos.
Maridaje: con espumosos, blancos semisecos de
Malvasía o Moscatel.*

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara (almendra),
huevo, lácteos.

Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

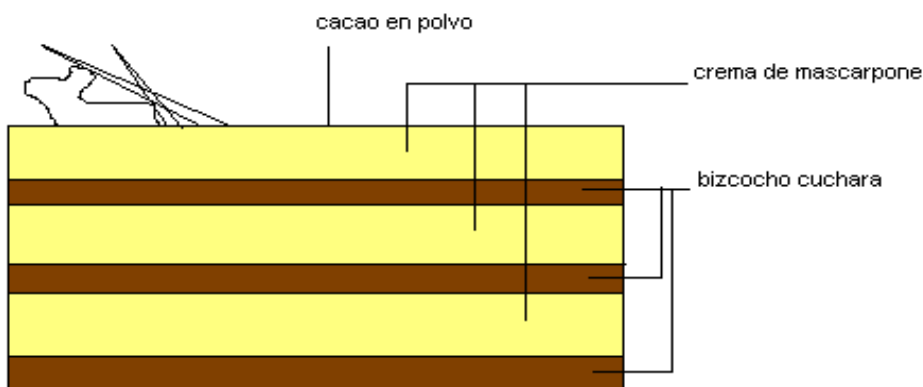
Valor energético: 284,52 kcal.
Hidratos de Carbono: 47,01g
de los cuales, azúcares: 42,71g
Fibra: 0,91g
Grasas: 11,38g
de las cuales, saturadas: 5,42g
Proteínas: 2,36g
Sodio: 0,015g
Potasio: 0,064g

TIRAMISÚ

RACIONES: 10 – 20 – 40



Tradicional postre de tiramisú con una crema de queso mascarpone, ligero bizcocho muy calado con almíbar de café y Marsala y cubierto por polvo de cacao.



*Degustación: entre 12º y 14º con salsa de café.
Maridaje: con Moscatel, Oportos, tintos dulces, Pedro Ximenez, Olorosos dulces.*

Contienen gluten (harina de trigo), huevo, lácteos, sulfitos.
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

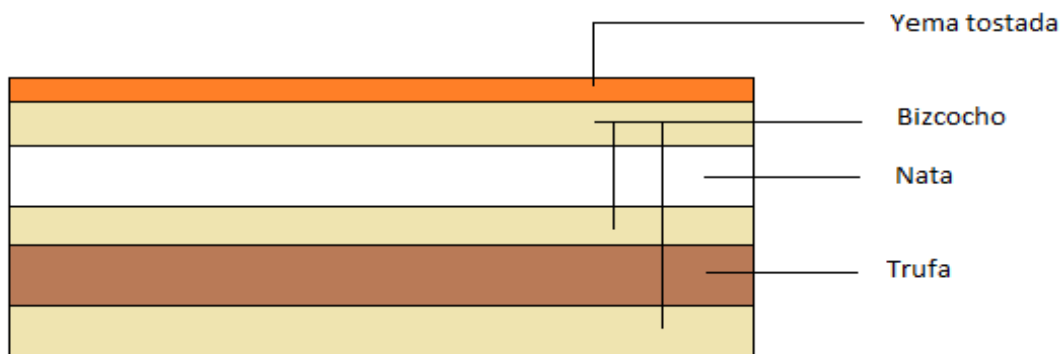
Valor energético: 276,97 kcal.
Hidratos de Carbono: 30,17g
de los cuales, azúcares: 21,99g
Fibra: 0,72g
Grasas: 16,22g
de las cuales, saturadas: 8,15g
Proteínas: 4,66g
Sodio: 0,091g
Potasio: 0,077g

SAN MARCOS

RACIONES: 6 – 10 – 15 – 20 – 30 – 40 – 60



Tarta clásica de ligero bizcocho rellena de trufa y nata, y cubierta por yema tostada.



Degustación: entre 12º y 14º con crema inglesa caramelizada.

Maridaje: con Moscatel, espumosos, Mistelas, tinto dulce.

Contienen gluten (harina de trigo), huevo, lácteos.
 Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

Valor energético: 288,38 kcal.
 Hidratos de Carbono: 39,10g
 de los cuales, azúcares: 29,40g
 Fibra: 0,06g
 Grasas: 14,70g
 de las cuales, saturadas: 8,72g
 Proteínas: 4,42g
 Sodio: 0,032g
 Potasio: 0,055g

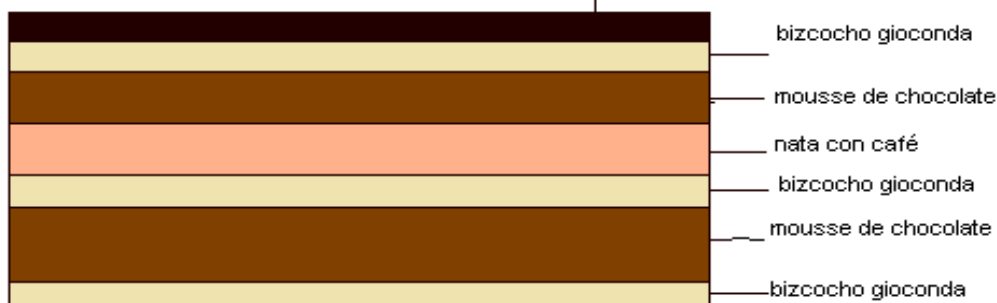
OPERA

RACIONES: 6 – 10 – 15 – 20 – 30 – 40 – 60



Adaptación de todo un clásico de los años 50 creada por Gastón Lenôtre con un ligero mousse de chocolate intercalado con moka y un tierno bizcocho de almendra y cubierta por un baño fundente de chocolate.

glaseado de chocolate



*Degustación: entre 8º y 10 º con crema inglesa de café.
Maridaje: con Oportos, Pedro Ximenez, tintos dulces de Mosnastrell o Garnacha, dulces naturales, vinos de hielo, espumosos.*

Contienen frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara v soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

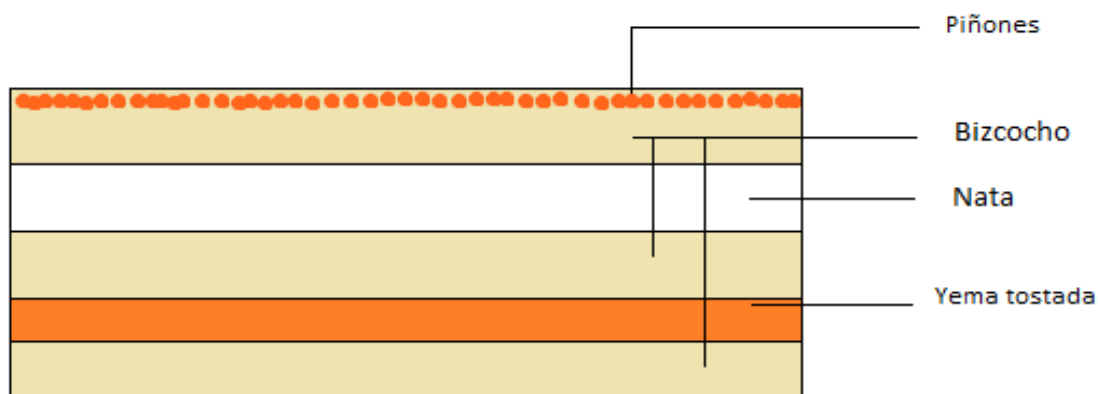
Valor energético: 329,19 kcal.
Hidratos de Carbono: 30,60g
de los cuales, azúcares: 23,56g
Fibra: 0,87g
Grasas: 23,82g
de las cuales, saturadas: 13,04g
Proteínas: 4,80g
Sodio: 0,027g
Potasio: 0,113g

PIÑONES

RACIONES: 10



Tradicional tarta con un ligero bizcocho rellena con nata y yema tostada y cubierta con un tierno y cálido bizcocho con piñones de Castilla.



*Degustación: entre 12º y 14º con sirope de caramelo.
Maridaje: Mistelas, Moscatel, dulces naturales, Pedro Ximenez, tintos dulces.*

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara (piñones, almendra), huevo, lácteos.
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

Valor energético: 325,86 kcal.
Hidratos de Carbono: 33,68g
de los cuales, azúcares: 23,81g
Fibra: 0,69g
Grasas: 19,67g
de las cuales, saturadas: 7,64g
Proteínas: 6,44g
Sodio: 0,035g
Potasio: 0,119g

TARTA DE QUESO

RACIONES: 10



Cremoso de queso caramelizado con una base de streuzel de azúcar muscovado y almendra.

Degustación: templado.

Maridaje: Moscatel, Oporto, Tinto dulce, Mistelas.

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.

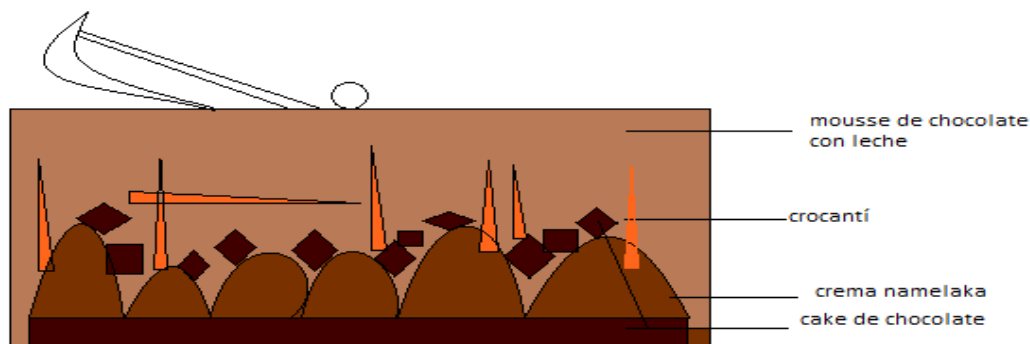
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

NAMELAKA

RACIONES: 8



Creмосa mousse de chocolate con leche y praliné de avellana rellena por una crema tierna y untuosa de chocolate caramelia con dados de cake de chocolate y con un crocanti de avellanas sobre un bizcocho esponjoso de chocolate y cubierto de un baño fundente de chocolate con leche y pan de especias.



*Degustación: entre 8º y 10º con crema inglesa de canela.
Maridaje: Tintos dulces, vinos de hielo, Pedro Ximenez.*

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara (almendra, avellana, pistacho), huevo, lácteos.
 Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

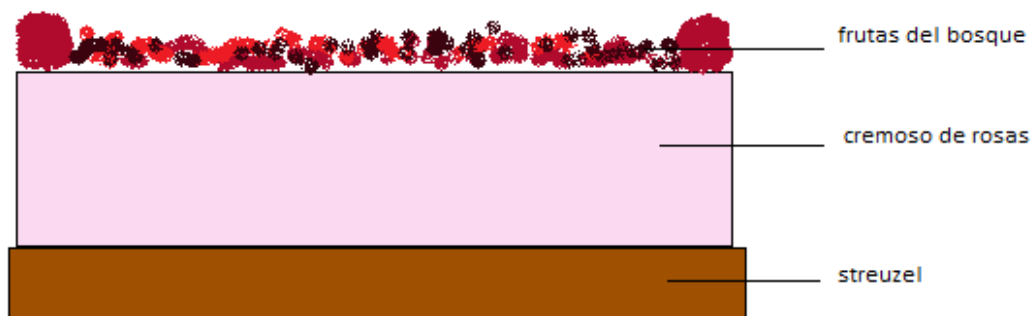
Valor energético: 331,51 kcal.
 Hidratos de Carbono: 25,87g
 de los cuales, azúcares: 23,66g
 Fibra: 0,56g
 Grasas: 25,40g
 de las cuales, saturadas: 13,45g
 Proteínas: 4,53g
 Sodio: 0,037g
 Potasio: 0,154g

CARLOTA

RACIONES: 8



Esponjoso y ligero cremoso aromatizado con rosas sobre una base de streuzel (ligera galleta) especiado y crujiente, y cubierto de frutas del bosque y frambuesas.



*Degustación: entre 6º y 8º con coulis de frambuesas.
Maridaje: Malvasía, Moscatel, espumosos rosados.*

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.
 Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

Valor energético: 330,67 kcal.
 Hidratos de Carbono: 24,10g
 de los cuales, azúcares: 17,15g
 Fibra: 1,91g
 Grasas: 25,19g
 de las cuales, saturadas: 13,58g
 Proteínas: 5,71g
 Sodio: 0,015g
 Potasio: 0,113g

SACHER

RACIONES: 10



Mousse de chocolate sobre bizcocho de chocolate y un cremoso de frutos rojos y bañado de un glaseado fundente de chocolate.

*Degustación: entre 10º y 12 º con salsa de cerezas.
 Maridaje: espumosos rosados, Pedro Ximenez,
 tintos dulces, vinos de hielo, incluso tintos de
 Crianza.*

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara
 (almendra), huevo, lácteos.
 Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

Valor nutricional por 100g. de producto

Valor energético: 262,62 kcal.
 Hidratos de Carbono: 33,22g
 de los cuales, azúcares: 27,08g
 Fibra: 1,80g
 Grasas: 14,19g
 de las cuales, saturadas: 7,38g
 Proteínas: 3,80g
 Sodio: 0,050g
 Potasio: 0,137g