
POSTRES

Cremoso de chocolate con crumble de romero y café y sorbete de albaricoque fresco

12,00

Panna cotta de leche de cabra con miel, sorbete de moras y cardamomo

12,00

Piña reposada en almíbar de sarmientos con menta, especias y helado de "namelaka" de mascarpone

12,00

Crema de naranjas de Soller y flor de azahar con crumble de algarroba y helado de té chai

12,00

Espuma de zabaione con sorbete de ruibarbo, frambuesas frescas y merengue de vainilla seco

14,00

Nuestra selección de quesos nacionales

25,00

DESSERTS

Dark chocolate cremoso with rosemary crumble, coffee & fresh apricot sorbet

12,00

Goats milk panna cotta with local honey, blackberry & cardamon sorbet

12,00

Fresh pineapple marinated vine shoots with mint, spices & "namelaka" mascarpone ice cream

12,00

Cream of oranges from Soller & orange blossom with carob crumble, chai tea ice cream

12,00

"Zabaione" foam with fresh rhubarb sorbet, raspberries & dried vanilla merengue

14,00

Our Local & Spanish cheese selection

25,00

NACHSPEISEN

Dunkles Schokoladen Cremoso mit Rosmarin Streusel, Kaffee und frischem Aprikosen Sorbet

12,00

Ziegenmilch Panna Cotta mit lokalem Honig, Brombeer-und Kardamomsorbet

12,00

In Weinsprossensirup eingelegte Ananas mit Minze, Gewürzen und Mascarpone "Namelaka"- Eis

12,00

Crème aus Soller Orangen und Orangenblüten mit Johannisbrot-Crumble und Chai-Tee- Eis

12,00

"Zabbaione" Schaum mit frischem Rhabarbar Sorbet, Himbeeren und getrockneter Vanille Merengue

14,00

Unsere spanische Käseauswahl

25,00