



CARTA DE POSTRES



COULANT DE AVELLANA CON HELADO DE CHOCOLATE

• 8 •

Bizcocho caliente y crujiente por fuera, con corazón de crema de avellana, acompañado de cremoso helado de chocolate

Tiempo de cocción — 8 minutos

BROWNIE DE CHOCOLATE Y CARAMELO, CON HELADO DE MASCARPONE

• 8 •

Brownie de chocolate, ganache de chocolate y café, toffee y suave helado de mascarpone

PASTEL DE QUESO CON HELADO DE FIGAT

• 7,5 •

Cremoso pastel de queso D.O. Mahón con base crujiente, acompañado de helado de higo (figat menorquín)

TORRIJA DE ENSAIMADA CON HELADO DE CARQUIÑOL

• 7,5 •

Torrija de ensaimada menorquina, espuma de chocolate y helado de carquiñols

TORTADA DE ALMENDRA CON HELADO DE VAINILLA

• 8 •

Esponjosa tortada de almendra molida, manjar blanco y cremoso helado de vainilla

LEMON PIE

• 8 •

Tartaleta de cítricos, merengue italiano y gajos de naranja y limón

SORBETE DE MANDARINA

• 8 •

Fresco y cítrico sorbete de mandarina, granizado de naranja, fresas confitadas y yogur

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

• 7,5 •

Mousse de frutos rojos con sopa de chocolate blanco e interior de gel de agua de rosas

Sugerencia de maridaje · Tokaji Aszú 5 Puttonyos — copa 30 / botella 50 cl 90



DESSERT MENU



HAZELNUT COULANT WITH CHOCOLATE ICE CREAM

• 8 •

Warm sponge cake, crisp on the outside with a flowing hazelnut cream centre, served with creamy chocolate ice cream

Cooking time – 8 minutes

CHOCOLATE AND CARAMEL BROWNIE WITH MASCARPONE ICE CREAM

• 8 •

Chocolate brownie with chocolate-coffee ganache, toffee and a soft mascarpone ice cream

CHEESECAKE WITH FIG ICE CREAM

• 7.5 •

Creamy D.O. Mahón cheesecake on a crunchy base, served with Menorcan fig (figat) ice cream

ENSAÏMADA FRENCH TOAST WITH CARQUINYOL ICE CREAM

• 7.5 •

Menorcan ensaïmada-style French toast, chocolate foam and almond biscuit (carquinyol) ice cream

ALMOND CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

• 8 •

Light and fluffy ground almond cake, blanmange and creamy vanilla ice cream

LEMON PIE

• 8 •

Citrus tartlet with Italian meringue and orange and lemon segments

MANDARIN SORBET

• 8 •

Fresh and zesty mandarin sorbet, orange granita, candied strawberries and yoghurt

RED BERRY MOUSSE

• 7.5 •

Red berry mousse with white chocolate soup and a rose water gel centre

Pairing suggestion · Tokaji Aszú 5 Puttonyos – glass 30 / bottle 50 cl 90



CARTE DES DESSERTS



COULANT À LA NOISETTE AVEC GLACE AU CHOCOLAT

• 8 •

Biscuit chaud et croustillant à l'extérieur, cœur coulant à la crème de noisette, accompagné d'une glace onctueuse au chocolat

Temps de cuisson — 8 minutes

BROWNIE AU CHOCOLAT ET CARMEL, AVEC GLACE AU MASCARPONE

• 8 •

Brownie au chocolat, ganache chocolat-café, toffee et glace douce au mascarpone

CHEESECAKE AVEC GLACE À LA FIGUE

• 7,5 •

Cheesecake crémeux au fromage A.O. Mahón sur base croustillante, accompagné d'une glace à la figue (figat menorquin)

PAIN PERDU D'ENSAÏMADA AVEC GLACE AU CARQUINYOL

• 7,5 •

Pain perdu d'ensaïmada menorquine, écume de chocolat et glace au carquinyol (biscuit aux amandes)

GÂTEAU AUX AMANDES AVEC GLACE À LA VANILLE

• 8 •

Gâteau moelleux aux amandes moulues, blanc-manger et glace crémeuse à la vanille

LEMON PIE

• 8 •

Tartelette aux agrumes, meringue italienne et quartiers d'orange et de citron

SORBET À LA MANDARINE

• 8 •

Sorbet à la mandarine frais et acidulé, granité à l'orange, fraises confites et yaourt

MOUSSE AUX FRUITS ROUGES

• 7,5 •

Mousse aux fruits rouges, soupe de chocolat blanc et cœur de gel à l'eau de rose

Suggestion d'accord · Tokaji Aszú 5 Puttonyos — verre 30 / bouteille 50 cl 90



DESSERTKARTE



HASELNUSS-COULANT MIT SCHOKOLADENEIS

• 8 •

Warmer Kuchen, außen knusprig, mit flüssigem Haselnusskern, begleitet von cremigem Schokoladeneis

Garzeit – 8 Minuten

SCHOKOLADEN-BROWNIE MIT KAREMELL UND MASCARPONE-EIS

• 8 •

Schokoladen-Brownie, Schokoladen-Kaffee-Ganache, Toffee und zartes Mascarpone-Eis

KÄSEKUCHEN MIT FIGAT-EIS

• 7,5 •

Cremiger Käsekuchen mit Mahón-Käse g.U. auf knusprigem Boden, begleitet von Feigeneis (menorquinischer Figat)

ENSAIMADA-TORRIJA MIT CARQUIÑOL-EIS

• 7,5 •

Torrija aus menorquinischer Ensaimada, Schokoladen-Espuma und Carquiñol-Eis

MANDELKUCHEN MIT VANILLEEIS

• 8 •

Lockerer Kuchen aus gemahlenden Mandeln, Manjar Blanco und cremiges Vanilleeis

LEMON PIE

• 8 •

Zitrus-Törtchen, italienische Baiserhaube und Orangen- und Zitronenspalten

MANDARINEN-SORBET

• 8 •

Frisches Mandarinen-Sorbet, Orangen-Granita, kandierte Erdbeeren und Joghurt

ROTE-FRÜCHTE-MOUSSE

• 7,5 •

Mousse aus roten Früchten mit weißer Schokoladensuppe und Rosenwasser-Gel-Kern

Weinempfehlung · Tokaji Aszú 5 Puttonyos – Glas 30 / Flasche 50 cl 90



CARTA DEI DOLCI



COULANT ALLA NOCCIOLA CON GELATO AL CIOCCOLATO

• 8 •

Tortino caldo e croccante fuori, con cuore morbido di crema di nocciola, accompagnato da cremoso gelato al cioccolato

Tempo di cottura — 8 minuti

BROWNIE AL CIOCCOLATO E CAMELLO, CON GELATO AL MASCARPONE

• 8 •

Brownie al cioccolato, ganache di cioccolato e caffè, toffee e morbido gelato al mascarpone

CHEESECAKE CON GELATO AL FIGAT

• 7,5 •

Crema cheesecake al formaggio D.O. Mahón con base croccante, accompagnata da gelato al fico (figat menorchino)

TORRIJA DI ENSAIMADA CON GELATO AL CARQUIÑOL

• 7,5 •

Torrija di ensaimada menorchina, spuma al cioccolato e gelato ai carquiñols

TORTA DI MANDORLE CON GELATO ALLA VANIGLIA

• 8 •

Soffice torta di mandorle macinate, manjar blanco e cremoso gelato alla vaniglia

LEMON PIE

• 8 •

Tartelletta agli agrumi, meringa italiana e spicchi di arancia e limone

SORBETTO AL MANDARINO

• 8 •

Fresco e agrumato sorbetto al mandarino, granita all'arancia, fragole candite e yogurt

MOUSSE AI FRUTTI ROSSI

• 7,5 •

Mousse ai frutti rossi con zuppetta di cioccolato bianco e cuore di gel all'acqua di rose

Suggerimento di abbinamento • Tokaji Aszú 5 Puttonyos — calice 30 / bottiglia 50 cl 90



CARTA DE POSTRES



COULANT D'AVELLANA AMB GELAT DE XOCOLATA

• 8 •

Biscuit calent i cruixent per fora, amb cor de crema d'avellana, acompanyat de cremós gelat de xocolata

Temps de cocció – 8 minuts

BROWNIE DE XOCOLATA I CAMEL, AMB GELAT DE MASCARPONE

• 8 •

Brownie de xocolata, ganache de xocolata i cafè, toffee i suau gelat de mascarpone

PASTÍS DE FORMATGE AMB GELAT DE FIGAT

• 7,5 •

Cremós pastís de formatge D.O. Maó amb base cruixent, acompanyat de gelat de figat menorquí

TORRADA D'ENSAÏMADA AMB GELAT DE CARQUINYOL

• 7,5 •

Torrada d'ensaimada menorquina, escuma de xocolata i gelat de carquinyols

TORTADA D'AMETLLA AMB GELAT DE VAINILLA

• 8 •

Esponjosa tortada d'ametlla mòlta, menjar blanc i cremós gelat de vainilla

LEMON PIE

• 8 •

Tarteta de cítrics, merenga italiana i grills de taronja i llimona

SORBET DE MANDARINA

• 8 •

Fresc i cítric sorbet de mandarina, granissat de taronja, maduixes confitades i iogurt

MOUSSE DE FRUITS VERMELLS

• 7,5 •

Mousse de fruits vermells amb sopa de xocolata blanca i interior de gel d'aigua de roses

Suggeriment de maridatge · Tokaji Aszú 5 Puttonyos – copa 30 / ampolla 50 cl 90