

CARTA DE POSTRES

Once Upon a Time

Los especiales del chef

Crêpe de manzanas caramelizadas con un toque de canela y ron 6,5€

Fondant Rocher con helado de vainilla 8€
Que el chocolate es una adicción, no es ninguna novedad, pero nuestro Fondant Rocher con helado de vainilla de Madagascar, es delictivo

Choco Brownie con mousse de chocolate negro y biscocho 7,5€

“Crème brûlée” de fresas al balsámico y jerez 6€

Tarta de limón y merengue 5€
Un lemon pie en versión Out

Trufa de té verde con cacao 2,5€
Un capricho! no podrás pedir sólo una

Café irlandés 6€



Los pasteles tradicionales recién hechos por nuestro pastelero

Crumble, pastel inglés de manzana con su bola de vainilla 5€

Un típico postre casero inglés que nuestra cocinera prepara al momento

Tarta Tatin con un toque de “crème fraîche” 5€

Nuestro best seller - Receta clásica de las hermanas Tatin

Tarta de chocolate, una receta de la abuela 5€

Cheesecake 4,5€

El tradicional pastel de queso de New York con mermelada casera de frutos rojos

Carrot cake 4€

Dicen que no engorda por las zanahoria, tu sabrás...

Tartas y Pasteles preparados cada día por nuestro pastelero en nuestro obrador.
También, vendemos nuestros pasteles caseros por encargo.

Sorbetes y helados 5€

Nuestros sorbetes y helados vienen acompañados con crumble y coulis de fruta

*Sorbete de Yuzu de limón Japonés con sirope y limón confitado

*Sorbete de frambuesa silvestre con menta y trozos de fruta

*Caramelo a la antigua con un toque de sal Maldon

* Chocolate negro de Guanaja con copitos de naranja, menta y palitos de chocolate

*Yogurt Búlgaro con grosellas, menta y couli de frambuesa

*Vainilla de Madagascar con sus palitos de chocolate

Vienen de la granja Margarita en el sur de Francia. Su proceso de pasteurización en menos de 48 horas después de ordeñar las vacas, le otorga unas propiedades de untuosidad y textura excepcional.