



T A B E R N A  
R E S T A U R A N T E  
**C A S A K E S**  
A C U E D U C T O

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros alimentos, incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. Recomendamos consultar con nuestro personal cualquier duda o intolerancia.



## Postres de nuestro Obrador

- Flan de café con mousse de anís estrellado y sorbete de plátano   .... 6,00€
- Ponche Segoviano con helado de vainilla     ..... 6,50€
- Coulant de chocolate con corazón de avellanas  
y helado de leche merengada    ..... 6,50€
- Copa de tiramisú con helado de galleta     ..... 6,50€
- Torrija caramelizada con chutney de manzana  
y helado de mandarina    ..... 6,50€
- Copa de yogurt cremoso sobre frutos rojos  
y escamas de chocolate  ..... 6,00€
- Flan casero con nata y helado de turrón    ..... 6,00€
- Arroz con leche cremoso  ..... 6,00€
- Tarta de queso con frutas del bosque  
y helado de violetas    ..... 6,50€
- Cristal de La Granja relleno de mousse de fruta de la pasión  
y chocolate blanco, fresas rotas y sorbete de piña y lima   ..... 6,50€
- Sorbete al gusto (manzana, limón, mandarina)   ..... 6,50€
- Panna Cotta de violeta con helado de té matcha  ..... 6,50€
- Surtido de helados (disponibles sin gluten y sin lactosa)    ..... 6,00€

