

## Unsere Desserts

- Kaffepudding mit sternanis mousse und bananasorbet ..... 6,00€  
Flan de café con mousse de anís estrellado y sorbete de plátano  
- Marzipan-Biskuittorte aus Segovia und Vanille-Eis ..... 6,50€  
Ponche Segoviano con helado de vainilla    
- Schokoladen-Coulant mit Haselnusskern und Baiser-Milch-Eis ..... 6,50€  
Coulant de chocolate con corazón de avellanas  
y helado de leche merengada   
- Tiramisu-Glas und Cookie-Eis ..... 6,50€  
Copa de tiramisú con helado de galleta    
- Karamellisierter French Toast, Apfel-Chutney und Cookie-Eis ..... 6,50€  
Torría caramelizada con chutney de manzana y helado de mandarina   
- Joghurtbecher mit Beeren und Schokoladenflocken ..... 6,00€  
Copa de yogurt cremoso sobre frutos rojos y escamas de chocolate 
- Hausgemachter Flan, Schlagsahne und Nougat-Eis ..... 6,00€  
Flan casero con nata y helado de turrón   
- Milchreis ..... 6,00€  
Arroz con leche cremoso 
- Käsekuchen mit Beeren und Veilcheneis ..... 6,50€  
Tarta de queso con frutas del bosque y helado de violetas   
- Becher aus La Granja gefüllt mit Passionsfrucht-Mousse, weiße Schokolade,  
Erdbeerstücke und sein Ananas-Limetten-Sorbet ..... 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  
- Fruchteis nach geschmack (apfel zitrone mandarine) ..... 6,50€  
Sorbete al gusto (manzana, limón, mandarina)  
- Veilchen-Panna Cotta mit Matcha-Eis ..... 6,50€  
Panna Cotta de violeta con helado de té matcha 
- Eissortiment (ohne laktose und gluten lieferbar) ..... 6,00€  
Surtido de helados (disponibles sin gluten y sin lactosa)   

Um unsere Gäste über mögliche Allergien oder Lebensmittel-unverträglichkeiten zu informieren, weisen wir auf die möglichen allergischen Reaktionen in Bezug auf unsere Gerichte hin. Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder einer Unverträglichkeit an unser Personal.



## Carta de Postres

### 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€
- Torría 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€



T A B E R N A  
R E S T A U R A N T E  
C A S A B 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.

## Our Desserts

- Coffee pudding with star anise mousse and banana sorbet ..... 6,00€  
Flan de café con mousse de anís estrellado y sorbete de plátano 🌾🍌🍷
- Segovian punch with vanilla ice cream ..... 6,50€  
Ponche Segoviano con helado de vainilla 🍌🍷🍷🍷
- Chocolat coulant with hazelnut heart and meringue milk ice cream ..... 6,50€  
Coulant de chocolate con corazón de avellanas y helado de leche merengada 🍌🍷🍷
- Tiramisu glass with biscuit ice cream ..... 6,50€  
Copa de tiramisú con helado de galleta 🍌🍌🍷🍷
- Caramelized french toast with apple chutney and tangerine ice cream .... 6,50€  
Tortija caramelizada con chutney de manzana y helado de mandarina 🍌🍌🍷
- Cup of creamy yogurt on a bed of red fruits and chocolate flakes ..... 6,00€  
Copa de yogurt cremoso sobre frutos rojos y escamas de chocolate 🍷
- Homemade flan with cream and nougat ice cream ..... 6,00€  
Flan casero con nata y helado de turrón 🍌🍷🍷
- Creamy rice pudding ..... 6,00€  
Arroz con leche cremoso 🍷
- Cheesecake with berries and violet ice cream ..... 6,50€  
Tarta de queso con frutas del bosque y helado de violetas 🍌🍌🍷
- La Granja glass filled with passion fruit and White chocolate mousse, broken strawberries and pineapple and lime sorbet ..... 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 🍌🍷
- Fruit based ice-cream. Flavours to choose: apple, lemon or clementine ..... 6,50€  
Sorbete al gusto Sorbete al gusto (manzana, limón, mandarina) 🍌🍷
- Violet Panna Cotta with Matcha tea ice cream ..... 6,50€  
Panna Cotta de violeta con helado de té matcha 🍷
- Assortement of ice cream (gluten-free and lactose-free available) ..... 6,00€  
Surtido de helados (disponibles sin gluten y sin lactosa) 🍌🍷🍷

In order to inform our customers about possible allergies and intolerances of our foods, we include a list of our dishes and their possible allergic manifestation. We recommend consulting our staff with any questions or intolerances.

## Nos desserts et pâtisseries

- Flan au café avec mousse à l'anis étoilé et sorbet à la banane ..... 6,00€  
Flan de café con mousse de anís estrellado y sorbete de plátano 🍌🍌🍷
- Ponche Segoviano: Génoise et crème pâtissière recouvertes de massepain et sa glace vanille ..... 6,50€  
Ponche Segoviano con helado de vainilla 🍌🍌🍷🍷
- Mi-cuit au chocolat cœur noisette et sa glace au lait meringué ..... 6,50€  
Coulant de chocolate con corazón de avellanas y helado de leche merengada 🍌🍷🍷
- Coupe de tiramisú et sa boule de glace au biscuit ..... 6,50€  
Copa de tiramisú con helado de galleta 🍌🍌🍷🍷
- Pain perdu caramélisé, chutney de pommes et sa boule de glace à la mandarine ..... 6,50€  
Tortija caramelizada con chutney de manzana y helado de mandarina 🍌🍌🍷🍷
- Coupe de yaourt crémeux sur son lit de fruits rouges et copeaux de chocolat .. 6,50€  
Copa de yogurt cremoso sobre frutos rojos y escamas de chocolate 🍷
- Flan maison, crème chantilly et sa boule de glace au nougat espagnol ..... 6,00€  
Flan casero con nata y helado de turrón 🍌🍷🍷
- Riz au lait ..... 6,00€  
Arroz con leche cremoso 🍷
- Cheesecake, fruits rouges et sa boule de glace à la violette ..... 6,50€  
Tarta de queso con frutas del bosque y helado de violetas 🍌🍌🍷
- Verrine de La Granja remplie de mousse de fruit de la passion et chocolat blanc, morceaux de fraises et son sorbet à l'ananas et au citron vert ..... 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 🍌🍷
- Sorbet à volonté (pomme, citron, mandarine) ..... 6,50€  
Sorbete al gusto (manzana, limón, mandarina) 🍌🍷
- Panna Cotta à la violette avec sa glace au thé matcha ..... 6,50€  
Panna Cotta de violeta con helado de té matcha 🍷
- Assortiment de glaces (sans gluten et sans lactose) ..... 6,00€  
Surtido de helados (disponibles sin gluten y sin lactosa) 🍌🍷🍷

Afin d'informer nos clients quant aux éventuelles allergies et intolerances à nos plats, y compris la relation entre nos plats et une possible réaction allergique, nous recommandons de consulter notre personnel en cas de doute ou d'intolérance.