

Carta de Postres



T A B E R N A
R E S T A U R A N T E
C A Z A B E S
A C U E D U C T O





T A B E R N A R E S T A U R A N T E C A Z 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	6,50€
Ponche Segoviano con helado de vainilla	7,00€
Coulant de chocolate con corazón de avellanas y helado de leche merengada	7,00€
Copa de tiramisú con helado de galleta	7,00€
Torrija caramelizada con chutney de manzana y helado de mandarina	7,00€
Copa de yogurt cremoso sobre frutos rojos y escamas de chocolate	6,50€
Flan casero con nata y helado de turrón	6,50€
Arroz con leche cremoso	6,50€
Tarta de queso con frutas del bosque y helado de violetas	7,00€
Cristal de La Granja relleno de mousse de fruta de la pasión y chocolate blanco, fresas rotas y sorbete de piña y lima	7,00€
Sorbete al gusto (manzana, limón, mandarina)	7,00€
Panna Cotta de violeta con helado de té matcha	7,00€
Surtido de helados (disponibles sin gluten y sin lactosa)	6,50€

