

TARTAS



SANTIAGO ^{1, 3, 5, 7, 8}

Base de almendras molidas, harina, azúcar y huevos, con cobertura de almendras fileteadas y azúcar glacé.

3,60€

CREMA Y MANZANA ^{1, 3, 5, 7, 8}

Hojaldre fino relleno de crema pastelera, cubierta con manzanas fileteadas.

3,60€

MANZANA RELLENA ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 11}

Base de masa suave, rellena de puré de manzana y uvas pasas, aromatizada con canela y cubierta de azúcar glacé.

3,60€

BROWNIE ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

Bizcocho denso de chocolate negro con mantequilla, huevos y nueces.

3,60€

REQUESÓN CON ARÁNDANOS ^{1, 3, 5, 7, 8}

Base de galleta crujiente, relleno de requesón cremoso y dulce, coronado con confitura de arándanos.

3,60€

STREUSEL DE NARANJA ^{1, 3, 5, 7, 8}

Masa crujiente de mantequilla, harina y azúcar, con almendras trituradas y pedacitos de naranja confitada.

3,60€

CON HELADO

5,90€

PORCIÓN TARTA DEL DÍA ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

Capas de bizcocho esponjoso con rellenos variados de fruta, crema, nata, chocolate o frutos secos según receta del día.

5,90€

CARIBE ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

Ligera combinación de mango y maracuyá con interior de coco sobre base fina de bizcocho.

4,40€

FERRER ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

Chocolate con leche esponjoso con interior de crema de avellana y cobertura crocante de chocolate.

4,40€

TEIDE ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

Chocolate negro cremoso con interior de maracuyá sobre base crujiente de avellana.

4,40€

BOMBÓN ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

Mezcla delicada de chocolate con leche sobre base crujiente de bizcocho de avellana.

4,40€

MOUSSES



PASTELES



PETISÚ FONDANT O CHOCOLATE ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

Éclair relleno de crema pastelera, cubierto de fondant blanco o chocolate con leche.

2,40€

MILHOJAS DE CREMA ^{1, 3, 5, 7, 8}

Capas finas de hojaldre rellenas de crema pastelera, con cobertura de azúcar glacé.

2,70€

ÓPERA ^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

Bizcocho esponjoso con crema de moca, trufa y glaseado de chocolate negro.

2,70€

A PESAR DE NUESTRAS MEDIDAS DE CONTROL, EN NUESTRA COCINA PUEDE PRODUCIRSE CONTAMINACIÓN CRUZADA. SI USTED TIENE ALGÚN TIPO DE ALERGIA ALIMENTARIA POR FAVOR INFÓRMELE AL PERSONAL

1. GLUTEN 2. CRUSTÁCEOS 3. HUEVOS 4. PESCADO 5. CACAHUETES 6. SOJA 7. LÁCTEOS
8. FRUTOS SECOS 9. APIO 10. MOSTAZA 11. SÉSAMO 12. SULFITOS 13. ALTRAMUCES 14. MOLUSCOS

BOLLERÍA



CROISSANT^{1, 3, 5, 7, 8}

Solo.

Con mermelada y mantequilla.

Relleno con jamón york y queso.



2,80€

3,20€

3,95€

ENSAIMADA^{1, 3, 5, 7, 8}

Tira de hojaldre con crema pastelera, pasas, pistacho y fondant.

2,80€

CARACOLA^{1, 3, 5, 7, 8}

Masa hojaldrada rellena con mermelada de arándanos y pasas, cubierta con almendras troceadas y fondant.

2,80€

PALMERA DE CHOCOLATE^{1, 5, 6, 7, 8}

Hojaldre enrollado en forma de corazón, bañado en chocolate negro.

2,80€

ALMENDRADO^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

Galleta de almendra tostada y caramelizada.

ALMENDRADO DE CHOCOLATE^{1, 3, 5, 6, 7, 8}

Galleta de almendra tostada y caramelizada, rellena de mermelada de fresa, cubierta de chocolate negro.

ROSQUETE DE HUEVO^{1, 3, 5, 7, 8, 11}

Receta tradicional de Canarias, elaborados con huevo y limón, aromatizados con anís (unidad).

2,80€

3,40€

0,80€

REPOSTERÍA TRADICIONAL



COOKIES



GALLETAS RELLENAS^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12}

Masa crujiente rellena de distintos sabores, disponibles según la elaboración del día (unidad).

3,50€



BOMBONES ARTESANALES^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12}

Elaborados por nuestra maestra chocolatera con el mejor cacao, en variedad de deliciosos sabores (unidad).

1,00€

TRUFAS^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12}

De Gofio: Delicioso praliné de avellanas con el sabor, aroma y textura crujiente del millo recién tostado en el norte de la isla.

De chocolate: Delicado praliné de avellanas con cobertura de chocolate negro.

1,00€

BOMBONES Y TRUFAS



A PESAR DE NUESTRAS MEDIDAS DE CONTROL, EN NUESTRA COCINA PUEDE PRODUCIRSE CONTAMINACIÓN CRUZADA. SI USTED TIENE ALGÚN TIPO DE ALERGIA ALIMENTARIA POR FAVOR INFÓRMELE AL PERSONAL

1. GLUTEN 2. CRUSTÁCEOS 3. HUEVOS 4. PESCADO 5. CACAHUETES 6. SOJA 7. LÁCTEOS
8. FRUTOS SECOS 9. APIO 10. MOSTAZA 11. SÉSAMO 12. SULFITOS 13. ALTRAMUCES 14. MOLUSCOS

D
U
L
C
E
S