

POSTRES DESSERTS

BANOFFE CHEESECAKE ◊ 7.50

TARTA DE QUESO CON PLÁTANOS AL HORNO
Y VAINILLA, SOBRE UNA BASE DE GALLETA
CRUJIENTE CUBIERTA CON SALSA DE
CAMELO TOFFEE AL ESTILO ARGENTINO
CREAMY CHEESECAKE PACKED WITH BAKED
BANANAS & VANILLA OVER A CRUNCHY BISCUIT
BASE TOPPED WITH TOFFEE CARAMEL SAUCE

BROWNIE VEGANO ◯ ◊ 8.50

BROWNIE VEGANO SIN GLUTEN CON
HELADO Y NUECES
VEGAN GF BROWNIE WITH ICE CREAM & NUTS

MATCHA CAKE ◯ ◊ 9.00

TARTA VEGANA DE TÉ MACHA CON UNA BASE DE
DATILES Y NUECES
VEGAN MACHA CAKE WITH A BASE MADE OF
DATES & NUTS

CARROT CAKE 8.00

TARTA DE ZANAHORIA CASERA CON CREMA DE
QUESO Y NUECES
HOMEMADE CARROT CAKE TOPPING WITH CREAM
CHEESE & NUTS

HALVA ◯ 7.50

HALVA CASERA HECHA CON TAHINI,
AGUA DE ROSAS ,CAMELO DE COCO,
PISTACHOS Y FRAMBUESA
HOME MADE HALVA MADE WITH TAHINI, ROSE
WATER & COCONUT CARAMEL, PISTACHIOS &
RASPBERRIES

LEMON TART ◯ 7.50

TARALETA VEGANA RELLENA DE CREMA
DE LIMÓN CASERA, NATA VEGANA Y FRAMBUESAS
VEGAN TARTLET STUFFED WITH
HOMEMADE LEMON CREAM,
WHIPPED CREAM & RASPBERRIES

HELADO | ICE CREAM ◯ ◊ 3.50

CREMINO VEGANO | VEGAN CREMINO
PISTACHO VEGANO | VEGAN PISTACHIO

DULCE DE LECHE ◊

◯ VEGAN ◊ GLUTEN FREE