



NUESTROS POSTRES

8.50€

Brownie de chocolate y avellanas con helado de pistacho

Huzelnut-brown-butter brownie with pistachio ice cream

Tarta de queso al horno con toffee

Baked cheesecake with toffee

Pastel americano de zanahoria con crema de mascarpone y helado de vainilla Bourbon

American carrot cake with mascarpone cheese and vanilla ice cream

Natillas caseras con helado de dulce de leche *sin gluten*

Homemade custard with dulce de leche ice cream gluten free

Crema de yogurt y frutos secos con helado de fresa *sin gluten*

Yogurt cream and nuts with strawberry ice cream gluten free

Tiramisú La Gamella (H. mascarpone, cookies de chocolate y avellana, café y amaretto)

Tiramisú La Gamella (Mascarpone ice cream, chocolate, coffe, amaretto And hazelnuts)

Helados y sorbetes artesanos *sin gluten*

Artisan ice creamos and sorbets gluten free

PARA DISFRUTAR CON EL POSTRE

Tokaji Aszu 5 putonios 12.00€

Ochoa Moscatel 5.00 €

Pedro Ximénez néctar 5.00€

Oporto Burmester tinto 5.00€

SELECCIÓN DE TES E INFUSIONES

Té 3.00 € | Infusiones 2.00€

Té negro Earl Grey | English breakfast | Chai (con canela y jengibre)

Té rojo

Té verde Tuareg (con hierbabuena)

Rioboos Naranja y melocotón

Infusiones Manzanilla | Menta poleo | Tila