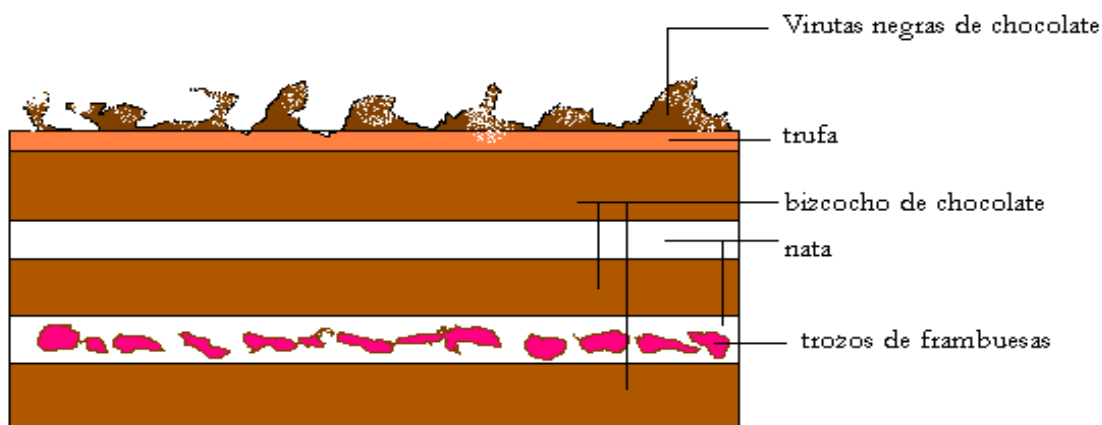


## SELVA NEGRA

RACIONES: 6 – 10 – 15 – 20 – 30 – 40 – 60



*Bizcocho ligero de chocolate, nata con trozos de frambuesas, trufa y virutas de chocolate.*



*Degustación: entre 8° y 10° con salsa de frutas del bosque.  
Maridaje: con espumosos. Moscatel. Malvasía.*

Contienen gluten (harina de trigo), huevo, lácteos.  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

### Valor nutricional por 100g. de producto

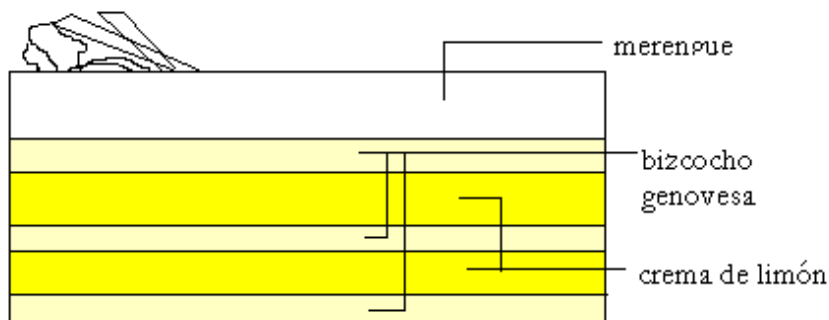
Valor energético: 288,81 kcal.  
Hidratos de Carbono: 34,52g  
de los cuales, azúcares: 25,71g  
Fibra: 0,82g  
Grasas: 17,61g  
de las cuales, saturadas: 10,61g  
Proteínas: 4,15g  
Sodio: 0,028g  
Potasio: 0,089g

## LEVANTE

RACIONES: 6 - 10 - 15 - 20 - 30 - 60



*Tarta rellena con una crema ligera de limón, un bizcocho tierno de almendra y un merengue soflamado menos dulce.*



*Degustación: entre 6° y 8° con una crema inglesa de vainilla.*

*Maridaje: con espumosos blancos, semisecos de Moscatel o Malvasía.*

Contienen frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

### Valor nutricional por 100g. de producto

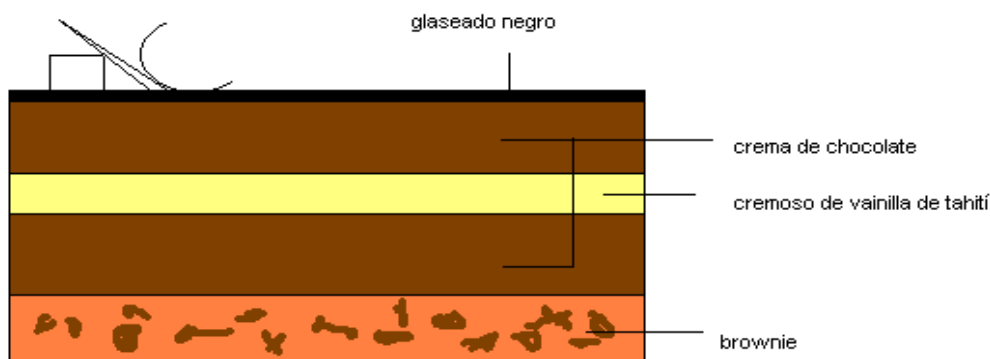
Valor energético: 290,01 kcal.  
Hidratos de Carbono: 39,55g  
de los cuales, azúcares: 34,19g  
Fibra: 0,76g  
Grasas: 13,04g  
de las cuales, saturadas: 5,73g  
Proteínas: 4,95g  
Sodio: 0,052g  
Potasio: 0,102g

## TENTACIÓN

RACIONES: 8 – 10 – 15 – 20 – 30 – 40 – 60



*Crema ligera de chocolate de la Republica Dominicana con un interior de un cremoso de vainilla de Tahití, una base de brownie con nueces y cubierta por un baño fundente de chocolate.*



*Degustación: entre 7º y 8º con salsa de chocolate o crema inglesa de vainilla.*

*Maridaje: con dulces naturales, vinos de hielo, Oporto, espumosos, incluso tintos de reserva.*

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara (nueces), huevo, lácteos.  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

### Valor nutricional por 100g. de producto

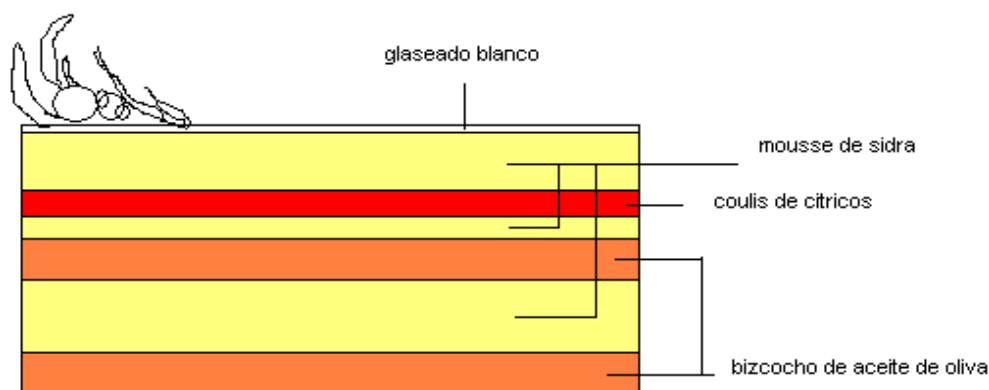
Valor energético: 326,57 kcal.  
Hidratos de Carbono: 22,26g  
de los cuales, azúcares: 18,61g  
Fibra: 0,10g  
Grasas: 25,05g  
de las cuales, saturadas: 14,42g  
Proteínas: 5,40g  
Sodio: 0,023g  
Potasio: 0,117g

## PASIÓN

RACIONES: 10 – 20 – 40



*Refrescante mousse a la sidra y un coulis de fruta de la pasión(maracuyá)y Té Earl Grey con un cálido bizcocho de aceite de oliva perfumado con Calvados y cubierta de un baño de chocolate blanco a la vainilla Bourbon.*



*Degustación: entre 6º y 8º con una salsa de cítricos.  
Maridaje: con espumosos, blancos semisecos de Malvasía o Moscatel.*

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.

*Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.*

### Valor nutricional por 100g. de producto

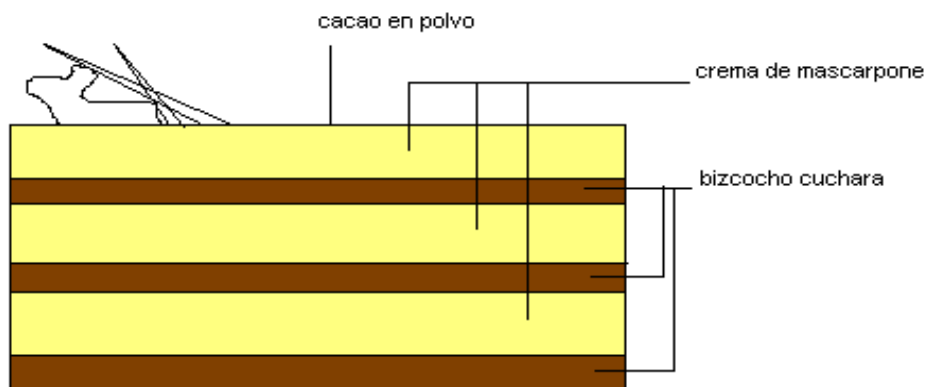
Valor energético: 284,52 kcal.  
Hidratos de Carbono: 47,01g  
de los cuales, azúcares: 42,71g  
Fibra: 0,91g  
Grasas: 11,38g  
de las cuales, saturadas: 5,42g  
Proteínas: 2,36g  
Sodio: 0,015g  
Potasio: 0,064g

## TIRAMISÚ

RACIONES: 10 – 20 – 40



*Tradicional postre de tiramisú con una crema de queso mascarpone, ligero bizcocho muy calado con almibar de café y Marsala y cubierto por polvo de cacao.*



*Degustación: entre 12° y 14° con salsa de café.  
Maridaje: con Moscatel, Oportos, tintos dulces, Pedro Ximenez, Olorosos dulces.*

Contienen gluten (harina de trigo), huevo, lácteos, sulfitos.  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

### Valor nutricional por 100g. de producto

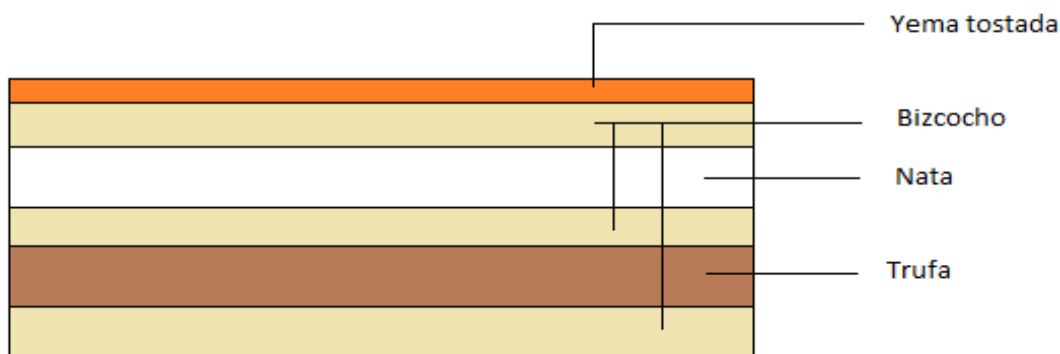
Valor energético: 276,97 kcal.  
Hidratos de Carbono: 30,17g  
de los cuales, azúcares: 21,99g  
Fibra: 0,72g  
Grasas: 16,22g  
de las cuales, saturadas: 8,15g  
Proteínas: 4,66g  
Sodio: 0,091g  
Potasio: 0,077g

## SAN MARCOS

RACIONES: 6 – 10 – 15 – 20 – 30 – 40 – 60



*Tarta clásica de ligero bizcocho rellena de trufa y nata, y cubierta por yema tostada.*



*Degustación: entre 12º y 14º con crema inglesa caramelizada.*

*Maridaje: con Moscatel, espumosos, Mistelas, tinto dulce.*

Contienen gluten (harina de trigo), huevo, lácteos.  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

### Valor nutricional por 100g. de producto

Valor energético: 288,38 kcal.  
Hidratos de Carbono: 39,10g  
de los cuales, azúcares: 29,40g  
Fibra: 0,06g  
Grasas: 14,70g  
de las cuales, saturadas: 8,72g  
Proteínas: 4,42g  
Sodio: 0,032g  
Potasio: 0,055g

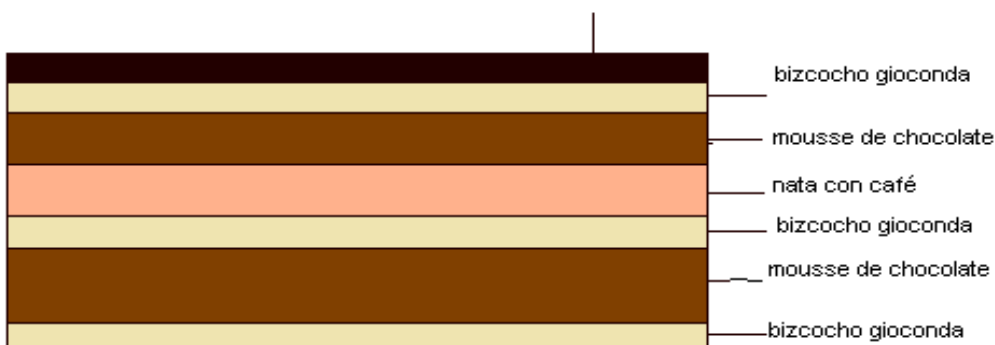
## OPERA

RACIONES: 6 – 10 – 15 – 20 – 30 – 40 – 60



*Adaptación de todo un clásico de los años 50 creada por Gastón Lenôtre con un ligero mousse de chocolate intercalado con moka y un tierno bizcocho de almendra y cubierta por un baño fundente de chocolate.*

glaseado de chocolate



*Degustación: entre 8° y 10 ° con crema inglesa de café.  
 Maridaje: con Oportos, Pedro Ximenez, tintos dulces de Mosnastrell o Garnacha, dulces naturales, vinos de hielo, espumosos.*

Contienen frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.  
 Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

### Valor nutricional por 100g. de producto

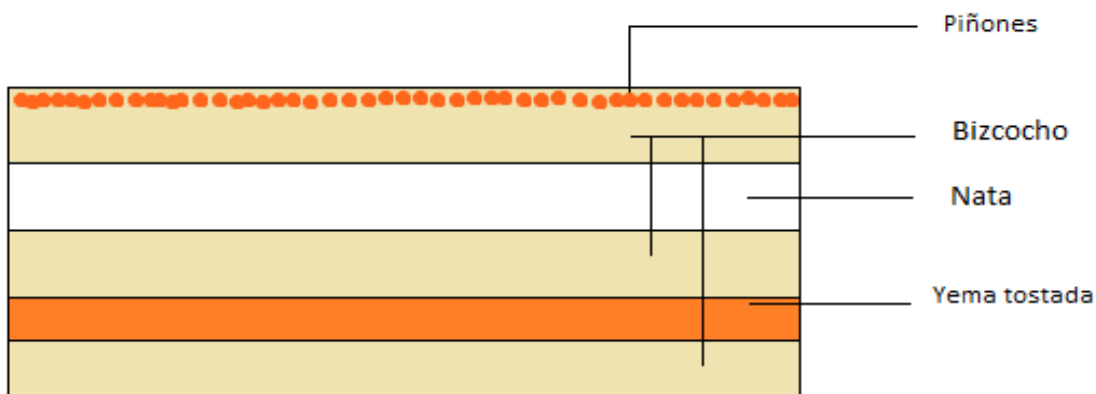
Valor energético: 329,19 kcal.  
 Hidratos de Carbono: 30,60g  
 de los cuales, azúcares: 23,56g  
 Fibra: 0,87g  
 Grasas: 23,82g  
 de las cuales, saturadas: 13,04g  
 Proteínas: 4,80g  
 Sodio: 0,027g  
 Potasio: 0,113g

## PIÑONES

RACIONES: 6 - 10



*Tradicional tarta con un ligero bizcocho rellena con nata y yema tostada y cubierta con un tierno y cálido bizcocho con piñones de Castilla.*



*Degustación: entre 12° y 14° con sirope de caramelo.  
Maridaje: Mistelas, Moscatel, dulces naturales, Pedro Ximenez, tintos dulces.*

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara (piñones, almendra), huevo, lácteos.

*Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.*

### Valor nutricional por 100g. de producto

Valor energético: 325,86 kcal.  
Hidratos de Carbono: 33,68g  
de los cuales, azúcares: 23,81g  
Fibra: 0,69g  
Grasas: 19,67g  
de las cuales, saturadas: 7,64g  
Proteínas: 6,44g  
Sodio: 0,035g  
Potasio: 0,119g

## TARTA DE QUESO

RACIONES: 10



*Cre moso de queso caramelizado con una base de streuzel de azúcar muscovado y almendra.*

*Degustación: templado.*

*Maridaje: Moscatel, Oporto, Tinto dulce, Mistelas.*

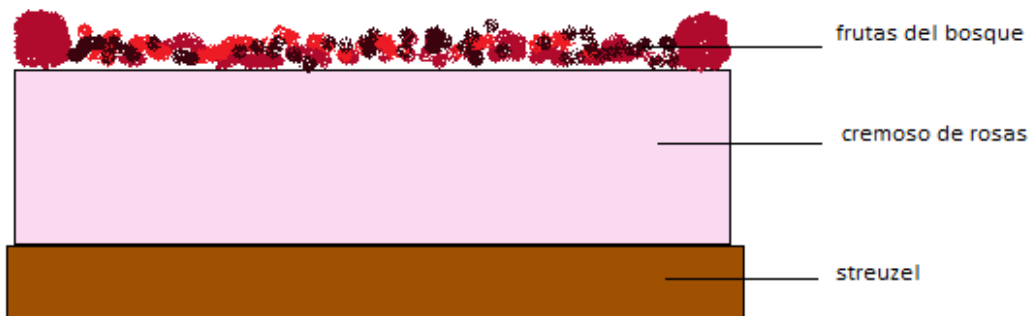
Contienen frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

## CARLOTA

RACIONES: 8



*Esponjoso y ligero cremoso aromatizado con rosas sobre una base de streuzel (ligera galleta) especiado y crujiente, y cubierto de frutas del bosque y frambuesas.*



*Degustación: entre 6° y 8° con coulis de frambuesas.  
Maridaje: Malvasía, Moscatel, espumosos rosados.*

Contienen frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

### Valor nutricional por 100g. de producto

Valor energético: 330,67 kcal.  
Hidratos de Carbono: 24,10g  
de los cuales, azúcares: 17,15g  
Fibra: 1,91g  
Grasas: 25,19g  
de las cuales, saturadas: 13,58g  
Proteínas: 5,71g  
Sodio: 0,015g  
Potasio: 0,113g

## SACHER

RACIONES: 6 - 10



*Mousse de chocolate sobre bizcocho de chocolate y un cremoso de frutos rojos y bañado de un glaseado fundente de chocolate.*

*Degustación: entre 10° y 12 ° con salsa de cerezas.  
Maridaje: espumosos rosados, Pedro Ximenez,  
tintos dulces, vinos de hielo, incluso tintos de  
Crianza.*

Contienen gluten (harina de trigo), frutos con cascara (almendra), huevo, lácteos.  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

### Valor nutricional por 100g. de producto

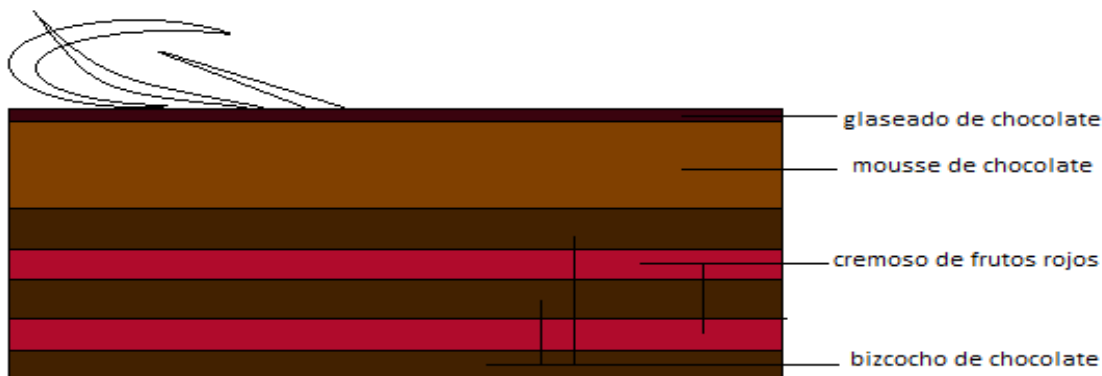
Valor energético: 262,62 kcal.  
Hidratos de Carbono: 33,22g  
de los cuales, azúcares: 27,08g  
Fibra: 1,80g  
Grasas: 14,19g  
de las cuales, saturadas: 7,38g  
Proteínas: 3,80g  
Sodio: 0,050g  
Potasio: 0,137g

## SACHER VEGGIE

RACIONES: 10



*Mousse de chocolate sobre bizcocho de chocolate y un cremoso de frutos rojos y bañado de un glaseado fundente de chocolate.-VEGANA-*



Contienen soja, frutos con cascara (almendra).  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara.

*Degustación: entre 10° y 12 ° con salsa de cerezas.  
Maridaje: espumosos rosados, Pedro Ximenez, tintos dulces, vinos de hielo, incluso tintos de Crianza.*

### Valor nutricional por 100g. de producto

Valor energético: 255,29 kcal.  
Hidratos de Carbono: 32,09g  
de los cuales, azúcares: 26,57g  
Fibra: 1,79g  
Grasas: 12,98g  
de las cuales, saturadas: 3,69g  
Proteínas: 2,41g  
Sodio: 0,058g  
Potasio: 0,146g

## NATA Y CHOCO

RACIONES: 6 - 10



*Trufa, nata montada, bizcocho blanco y bizcocho de chocolate, bañado con una ganache de chocolate*



Contienen gluten (harina de trigo), huevo, lácteos, soja  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara.

*Degustación: entre 8° y 10 ° con crema de naranja.  
Maridaje: con Oportos, Pedro Ximenez, tintos dulces de Mosnastrell o Garnacha, dulces naturales, vinos de hielo, espumosos.*

## *NATA Y FRESAS*

RACIONES: 6 – 10



*Nata montada, nata con grosella negra, bizcocho blanco y fresón.*

Contienen gluten (harina de trigo), huevo, lácteos.  
Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.

*Degustación: entre 6º y 8º con coulis de frutos rojos.  
Maridaje: Malvasía, Moscatel, espumosos rosados.*

**SARA**

RACIONES: 6 – 10 – 15 – 20 – 30 – 40 – 60



*Chantilly, nata, bizcocho blanco y almendra laminada tostada*

Contienen gluten (harina de trigo), huevo, lácteos, almendra.  
*Posible presencia de trazas de cacahuete, frutos con cascara y soja.*

*Degustación: entre 6° y 8°.  
Maridaje: Malvasía, Moscatel, espumosos rosados.*