

*LA CARTA DE POSTRES DE DON GIOVANNI*

*DE ANDREA TUMBARELLO*

*LA CARTA DEI DOLCI DI DON GIOVANNI*

*DI ANDREA TUMBARELLO*

*DIPONEMOS DE UNA AMPLIA SELECCIÓN DE*

*GRAPPAS  
WHISKIES  
RONES  
VODKAS*

*Y*


*NUESTROS FAMOSOS GIN  
TONIC*

*CONSULTE A NUESTROS CAMAREROS*

*\* Cubierto 1,50 €*

1

*\* Suplemento de terraza 1,00 € por plato*



	<i>Índice</i> <i>Indice</i>	
<i>Dolci</i> <i>Postres</i> <i>Desserts</i>		<i>Pag. 3</i>
<i>Sorbetti</i> <i>Sorbetes</i> <i>Sorbets</i>		<i>Pag. 5</i>
<i>Aultri</i> <i>Otros</i> <i>Others</i>		<i>Pag. 5</i>
<i>Gelati</i> <i>Helados</i> <i>Ice-cream</i>		<i>Pag. 6</i>
<i>Vini da dessert</i> <i>Vinos dulces</i> <i>Dessert wines</i>		<i>Pag. 8</i>
<i>Tissane, tè e caffè</i> <i>Infusiones, té y café</i> <i>Infusions, tea &amp; coffee</i>		<i>Pag. 9</i>



Postres **Dolci** Desserts

*Puedo resistirlo todo salvo la tentación.  
I can resist everything except temptation.*

- Tazza di yogurt greco con castagna sciroppata** 8,00 €  
*Copa de yogur griego con castaña en almíbar y miel de trufa*  
*Greek yogurt cup with chestnut in syrup & truffle honey*
- Panettone fritto con gelato** 8,00 €  
*Torrija de panettone con helado*  
*Panettone French toast with ice-cream*
- Tiramisù** 7,40 €  
*Crema de mascarpone con cantucci (galleta de almendra),*  
*café y Marsala dulce*  
*Mascarpone cream with cantucci (almond biscuit),*  
*coffee & sweet Marsala*
- Panna cotta** 7,40 €  
*Crema cocida de leche, azúcar y vainilla*  
*Milk, sugar & vanilla cream gelatine*
- Torta al cioccolato** 7,40 €  
*Tarta de chocolate*  
*Chocolate cake*
- Torta al limone con meringa** 7,40 €  
*Tarta de limón con merengue*  
*Lemon pie with meringue*



Postres **Dolci** Desserts

**Torta di Oreo**

Tarta de Oreo  
Oreo cake

7,40 €

**Brownie con gelato**

Brownie con helado  
Brownie with ice-cream

7,90 €

**Millefoglie di crema di Paco Torreblanca**

Milhojas de crema de Paco Torreblanca  
Cream millefeuille by Paco Torreblanca

9,00 €

**Coulant di cioccolato**

Coulant de chocolate  
Chocolate coulantby

9,00 €

**Torta di mele con gelato di Paco Torreblanca**

Tarta de manzana con helado de Paco Torreblanca  
Apple pie with ice-cream by Paco Torreblanca

9,00 €

**Torta di formaggio**

Tarta de queso  
Cheesecake with

8,00 €

**Frutta**

Fruta  
Fruit

7,40 €



Sorbetes **Sorbetti** Sorbets

**Limone al cava o al vodka**

Limón al cava o al vodka  
Lemon with cava or vodka

6,40 €

**Limoncello**

Licor de limón italiano  
Limoncello

6,40 €

**Mandarino al rum o al Cointreau**

Mandarina al ron o al Cointreau  
Mandarin with rum or Cointreau

6,40 €

**Pera e grappa**

Pera y grappa  
Pear & grappa

6,40 €

**Basilico**

Albahaca  
Basil

6,40 €

Otros **Aultri** Others

**Piatto di formaggi italiani**

Tabla de quesos italianos  
Italian cheese platter

13.50 €

Solemos disponer de postres sicilianos fuera de carta.  
Pregunten a nuestros camareros



Helados **Gelati** Ice-cream

**Cioccolato**

Chocolate  
Chocolate

7,40 €

**Vaniglia**

Vainilla  
Vanilla

7,40 €

**Liquirizia**

Regaliz  
Licorice

7,40 €

**Fragola**

Fresa  
Strawberry

7,40 €

**Mango**

Mango  
Mango

7,40 €



**Mascarpone con fichi**

Mascarpone con higos  
Mascarpone with figs

7,40 €

**Yogurt greco con Pedro Ximénez**

Yogur griego con Pedro Ximénez  
Greek yogurt with Pedro Ximénez

7,40 €

**Nocciola**

Avellana  
Hazelnut

7,40 €

**Stracciatella**

Stracciatella  
Stracciatella

7,40 €

**Caffè Frappé**

Café frappé  
Frappé coffee

7,40 €

**Dulce de leche porteño**

Dulce de leche porteño  
Porteño caramel

7,40 €

**Cannella**

Canela  
Cinnamon

7,40 €

***Panna affumicata***

*Nata ahumada*  
*Smoked cream*

7,40 €

***Pistacchio***

*Pistacho*  
*Pistachio*

7,40 €

***Sambayon con Pedro Ximénez***

*Sambayón con Pedro Ximénez*  
*Sambayon with Pedro Ximénez*

7,40 €

***Torrone***

*Turrón*  
*Nougat*

7,40 €

***Torronchino con caffè***

*Turrón con café*  
*nougat with coffee*

8,50 €



Vinos dulces **Vino Dolci** Sweet wines

	<b>Botella</b>	<b>Copa</b>
<b>Maximo (Botrytis cinerea) 375 ml</b> Uva: Sauvignon blanc Productor: UmaniRonchi	51,00	11,00€
<b>L'Ecrú (Passito)</b> Uva: Zibibbo Productor: Firriato	50,00	9,00 €
<b>Moscato D'Asti D.O.C.G. (Piamonte)</b> Uva: Moscato Productor: Gianni Gagliardo	26,00	7,00 €
<b>Pedro Ximénez Romate D.O. Jerez</b> Uva: Pedro Ximénez Productor: Sánchez Romate Hnos. (Jerez)	26,00	5,00 €
<b>Moscadello di Montalcinoto 500 ml</b> Uva: Moscatel Productor: Mocali	76,00	25,00€



**Oremus Tokaji Aszu 3 Puttonyos `14 500 ml**

*Uva: Furmint, Hârslevelu, Sargamuskotaly*

*Productor: Oremus*

42,00€

**Oremus Tokaji Aszu 3 Puttonyos `16 500 ml**

*Uva: Furmint, Hârslevelu, Sargamuskotaly*

*Productor: Oremus*

44,00€

**Oremus Tokaji Aszu 5 Puttonyos `13 500 ml**

*Uva: Furmint, Hârslevelu, Sargamuskotaly*

*Productor: Oremus*

65,00€

**Oremus Tokaji Aszu 6 Puttonyos `13 500 ml**

*Uva: Furmint, Hârslevelu, Sargamuskotaly*

*Productor: Oremus*

85,00€

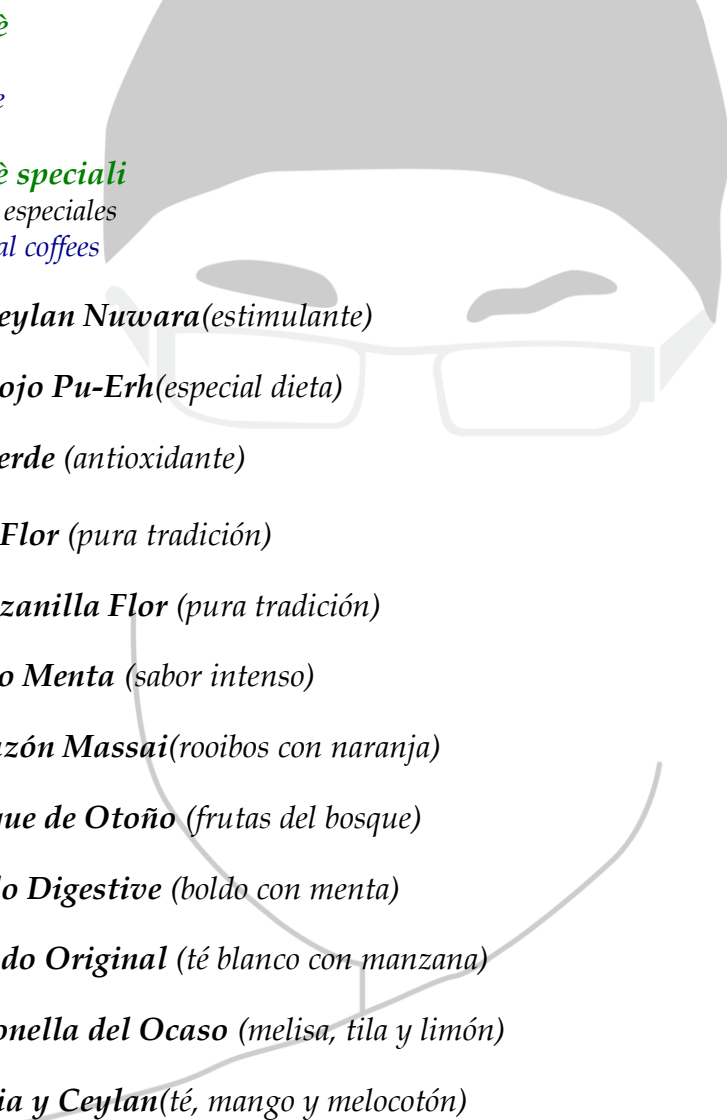
**Oremus Tokaji Aszu 5 Puttonyos `00 500 ml**

*Uva: Furmint, Hârslevelu, Sargamuskotaly*

*Productor: Oremus*

85,00€

*Infusiones, té y café* **Tissane, tè e caffè**  
*Infusions, tea & coffee*



<b>Caffè</b> Café Coffee	3,00 €
<b>Caffè speciali</b> Cafés especiales Special coffees	3,50 €
<b>Té Ceylan Nuwara</b> (estimulante)	3,50 €
<b>Té Rojo Pu-Erh</b> (especial dieta)	3,50 €
<b>Té Verde</b> (antioxidante)	3,50 €
<b>Tila Flor</b> (pura tradición)	3,50 €
<b>Manzanilla Flor</b> (pura tradición)	3,50 €
<b>Poleo Menta</b> (sabor intenso)	3,50 €
<b>Corazón Massai</b> (rooibos con naranja)	3,50 €
<b>Bosque de Otoño</b> (frutas del bosque)	3,50 €
<b>Boldo Digestive</b> (boldo con menta)	3,50 €
<b>Pecado Original</b> (té blanco con manzana)	3,50 €
<b>Citronella del Ocaso</b> (melisa, tila y limón)	3,50 €
<b>Persia y Ceylan</b> (té, mango y melocotón)	3,50 €