

## POSTRES

*Coulant de chocolate negro con maracuyá y sorbete de yuzu 8,5 €*

*Tarta de queso con frutos rojos naturales y nube de parmesano 8 €*

*Tarta templada de manzana con crujiente de galleta, crema inglesa y helado de haba tonka 9 €*

*Tarta de caramelo con crujientes de chocolate 7 €*

*Tempura helada con salsa de naranja 7,5 €*

*Crepes Shikku 7,5 €*

*Variedad de frutas naturales 7 €*

*Helados: Chocolate, Vainilla, Yogurt con arándanos, Té verde 7 €*

*Sorbetes: Frambuesa, Limón verde, Fruta de la pasión 7 €*

*Todos nuestros postres son de elaboración propia*

*10% IVA inc.*

## TÉS & INFUSIONES

**BEAUTY WHITE TEA 4.75€ (China)**

*Deliciosa composición de té blanco, flores de caléndula y pétalos de rosas. Conocido como el "té de belleza" por su alto contenido en antioxidantes.*

**TÉ VERDE SHIKKU 3.25€ (Japón)**

*Té Sencha de hoja color verde oscuro y aroma exquisito.*

**JASMINE WITH FLOWERS 5.50€ (China)**

*Té verde fino de gusto suave y refinado, aderezado con flores de jazmin.*

**PU- ERH EXOTIC 3.50€ (China)**

*Té rojo digestivo y depurativo que ayuda a reducir el colesterol y eliminar grasas. Aromatizado con flor de azulejo, flor de azahar, naranja, coco y trocitos de frambuesas.*

**CEYLON PEKOE 3.25€ (India)**

*Té negro con mucho cuerpo; fuerte, estimulante y aromático.*

**ROOIBOS ZANZIBAR 3.25€ (Sudáfrica)**

*Libre de teína con sabor dulce y de efecto relajante, rico en vitamina C y minerales esenciales. Mezcla de sabores a base de: coco, piel de naranja, azulejo, hojas de moray miel, 100% natural.*

**MANZANILLA 3.25€ (España)**

*Exquisita Manzanilla natural dulce, de flor seleccionada.*

**MENTA 3.25€ (España)**

*Excelente y refrescante Menta fresca, buenísima para favorecer a una buena digestión.*

*10% IVA inc.*