

Si el amor endulza la vida.
¡ nuestros postres
son un flechazo !



Te recomendamos maridarlos
con los vinos sugeridos

No importa cuánto se coma,
siempre habrá espacio
para el postre.
Porque el postre
no va al estómago,
va directo al corazón.

EBOCA
RESTAURANTS

Cheesecake de zanahoria, calabaza y cardamomo	8
Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos. Furmint, Hárslevelű y Zéta.	
Château Dereszla	7
Tierra Misú: nuestro tiramisú al revés con pipeta de licor de café, crumble de avellana y perlas de hierbabuena	9
Don PX. Pedro Ximenez. Toro Albalá	5
Torrija de brioche, crema inglesa y helado de vainilla ...	8
Bérénice Lurton Garonnelles de Sauternes, Château Climens. Sémillon	8
Helado de vainilla con nuez pecana (GF)	7
y de chocolate belga	
MR de Telmo Rodríguez, Moscatel de Alejandría	6
Milhojas de chocolate y nata vegana (V)	7
MR de Telmo Rodríguez. Moscatel de Alejandría. Compañía de vinos Telmo Rodríguez	6
Éxtasis de chocolate y helado de frambuesa bio (V)	7
Niepoort LBV. Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Cão, Tinta Amarela y Tinta Barroca. Niepoort	5
Mosaico de frutas con miel de caña (V) (GF)	7
Ví de Glass de Gramona. Gewürztraminer. Caves Gramona	5
Piña flambeada al oporto y crema de mascarpone(V).....	9
Niepoort LBV 2018 - Porto Niepoort. Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Cão, Tinta Amarela y Tinta Barroca	6