

## NUESTRA PASTERIA

◦ Banana bread choco chía, con chispas de chocolate y sirope de caramelo *v, SG, SFS*.....5,90€

◦ Bizcocho de limón y amapola con jalea de limón .....6€

◦ Bizcocho de zanahoria y uvas pasas con crema de queso y almendras tostadas *SA, SG, OSL* .....6€

◦ Bizcocho de manzana y canela con nata y nueces *OSL, OSFS* ..... 6€

◦ Lemon pie *SG*..... 6€

◦ "Mousse" de chocolate y naranja, con jalea de naranja *v, SG, SFS* .....6€

◦ Pastel de queso con compota de frutos rojos *SG*.....6,50€

◦ "Tiramisu" *SG, SFS*.....6,50€

◦ Bowl de fruta de temporada y frutos rojos *v, SL* .....5€

◦ Sorbete "de palito" multifrutas *v, SG, SFS*.....4€

## DULCES CELESTIALES

◦ El David..... 9,50€

Pan de plátano con crema de cacahuete, plátano, sirope de ágave y escamas de coco tostadas *SG, v, SL*

◦ La Carmen..... 9,50€

Pancake de boniato especiado, mermelada de naranja casera, naranjas maceradas, almendras mallorquinas y nibs de cacao *SG, SL*

◦ La Lola..... 10€

Pancake de boniato y cacao con queso crema, frutos rojos, sirope de ágave y pistachos *SG*

*v: vegano*

*SG: no contiene gluten*

*SL: no contiene lácteos*

*OSL: opción sin lácteos*

*SFS: no contiene frutos secos*

*OSFS: opción sin frutos secos*

*SA: no contiene azúcar*

Todas nuestras preparaciones pueden contener trazas  
Nuestros postres son elaborados en miga de nube con harinas ecológicas y locales  
Nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos.  
Por favor, consúltenos!