



Sacher 6,95€

Mousse de chocolate intenso con bizcocho brownie relleno de mermelada de naranja decorado con chocolate negro, cacahuete cubierto de chocolate blanco y polvo de pistacho. Intense chocolate mousse with brownie sponge cake filled with orange jam, decorated with dark chocolate, white chocolate-covered peanuts, and pistachio powder.

浓郁的巧克力慕斯，搭配布朗尼蛋糕胚，内馅为橙子果酱，并装饰有黑巧克力、白巧克力包裹的花生和开心果粉。

La Frambuesa 6,95€

Mousse de chocolate blanco y frambuesa con bizcocho de cacao e interior cremoso de limón.

White chocolate and raspberry mousse with cocoa sponge and a creamy lemon interior.

白巧克力和覆盆子慕斯，配以可可海绵蛋糕和奶油柠檬馅。



6,95€ Coquito

Mousse de coco con baño crujiente de chocolate negro y coco con dados de coco y petazeta de lima y fruta de la pasión. Un sabor tradicional japonés.

Coconut mousse with a crunchy dark chocolate and coconut coating, featuring coconut cubes, lime popping candy, and passion fruit. A traditional Japanese flavor.

椰子慕斯，包裹香脆的黑巧克力和椰子，搭配椰子块、青柠跳跳糖和百香果。具有传统的日本风味。

Pastel Oreo 6,95€

Mousse de galleta oreo, base de bizcocho de cacao, envuelto con una rejilla de chocolate negro y coronado con galleta oreo.

Oreo cookie mousse with a cocoa sponge cake base, wrapped in a dark chocolate lattice and topped with an Oreo cookie.

奥利奥饼干慕斯，底层为可可蛋糕胚，外层包裹黑巧克力网格，上方点缀一块奥利奥饼干。



Tarta de queso con arandanos 5,20€

Blueberry cheesecake

蓝莓芝士蛋糕



Copa fresa 6,55€

Mezcla en frío de puré de fresa, nata, azúcar y gelatina

Cold mixture of strawberry purée, cream, sugar, and gelatin.

冷混合草莓泥、奶油、糖和明胶

6,55€ Copa mango

Mezcla en frío de nata, leche condensada, puré de mango y gelatina.

Cold mixture of cream, condensed milk, mango purée, and gelatin.

由奶油、炼乳、芒果泥和明胶冷制而成的甜点。



Mochi té matcha 5,35€

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de té matcha, un sabor tradicional japonés.

Glutinous rice wrapping filled with matcha tea mousse, a traditional Japanese flavor.

糯米外皮包裹抹茶慕斯，带有传统的日本风味



Mochi taro 5,35€

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse taro.

Glutinous rice wrapping filled with taro mousse.

糯米外皮包裹芋头慕斯。



Mochi mango 5,35€

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de mango con trocitos de mango.

Glutinous rice wrapping filled with mango mousse and mango pieces.

糯米外皮包裹芒果慕斯，内含芒果果肉。



Mochi ferrero rocher 5,35€

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de Nutella y avellana caramelizada, con cobertura de chocolate crujiente con almendra caramelizada.

Glutinous rice wrapping filled with Nutella mousse and caramelized hazelnut, coated in crunchy chocolate with caramelized almond.

糯米外皮包裹榛子酱慕斯和焦糖榛子，外层覆有香脆巧克力和焦糖杏仁。



Trufas de té matcha 5,95€/4u 8,95€/6u

Ganache de chocolate blanco y té verde matcha con baño crujiente de chocolate negro, recubiertas de polvo de té matcha.

White chocolate and matcha green tea ganache with a crunchy dark chocolate coating, dusted with matcha powder.

由白巧克力与抹茶绿茶混合制成的甘纳许，外层裹上香脆黑巧克力



Trufas de sake 5,95€/4u 8,95€/6u

Ganache de chocolate negro y Sake con baño crujiente de chocolate negro, recubiertas de cacao.

Dark chocolate and sake ganache with a crunchy dark chocolate coating, coated in cocoa.

黑巧克力甘纳许和清酒，外层为松脆的黑巧克力，表面覆盖着可可。



POSTRES

Desserts 甜点