

POSTRES

Mochi casero “Origen”

Pastel de arroz japonés 9€

Piña en almíbar de ají amarillo, ganache de aguacate
y helado de sésamo 9€

Helados caseros 6€

Torrija de pan de brioche en leche de coco 8€

Tarta fluida de queso 9,5€

Paisaje animado de **chocolate** 9,5€

Lemon curd

Tarta de limón deconstruida 8€

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

INFUSIONES

Rooibos	2,00€
Mezcla Chai	2,00€
Anís estrellado	2,00€
Hierbabuena	2,00€
Manzanilla dulceflor	2,00€
Regaliz	2,00€
Menta poleo	2,00€
Tila	2,00€

TÉS Y CAFÉS

TÉ NEGRO; es el té que más concentración de teína tiene, con mucho cuerpo y muy estimulante.

Early grey (con bergamota)	2,00€
Ceilán desteinado	2,00€
Chai picante	2,00€
Frutas del bosque	2,00€
Tiramisú	2,00€
Canela	2,00€

TÉ VERDE; digestivo, antioxidante, astringente y con poca concentración de teína.

Gunpowder	2,00€
Chai	2,00€
Mango	2,00€
Matcha	4,10€

TÉ ROJO; desintoxica, depura, refuerza el sistema inmunitario, mitiga el mal humor, estimula la digestión, reduce el nivel de grasa en sangra y preserva de infecciones.

Pu erh **2,00€**

TÉ BLANCO; aroma y sabor más suave que el resto y con menor concentración de teína que ninguno. Es el más apreciado por sus propiedades terapéuticas.

Pai mu tan **4,10€**

CAFÉS

Carajillo **5,00€**

Escocés **7,50€**

Irlandés **7,50€**

Valenciano **7,50€**

GIN TONICS

Citadelle; ginebra completamente artesanal de alta gama, destaca un perfume almidón y a enebro. Final fresco **11,00€**

Brockmans; ginebra inglesa, los aromas de arándanos y zarzamora en combinación con la piel de naranja prolonga los tonos más profundos **11,00€**

Hendrick's; ginebra más perfumada, en la que el pepino se eleva a su máxima expresión bajo la tutela de la avellana, el cilantro y cassia **10,00€**

G' vine; la uva verde lo convierte en una ginebra aterciopelada compleja con un sabor intenso **11,00€**

Martin Miller; ginebra suave y limpia al paladar, con notas de cítrico y enebro **10,00€**

Gin Mare; nacida en Barcelona, cautiva la esencia de plantas y botánicos mediterráneos **11,00€**