



Como en una Ópera de Verdi, el postre es el acto final que se queda grabado en la memoria y lo que hace emocionarte

La pasticceria fatta in casa - 6,50€

EL CAPRICHIO

TIRAMISU, nuestro postre por excelencia, su receta y crema de mascarpone es la combinación perfecta para impresionar

LA TRADICIÓN

TORRIJA DE PANETTONE, seleccionadas por innovación entre las mejores de la CC Madrid 2024 FERIA SICOP Ifema

PARA ENAMORAR

TARTA DE QUESO con el toque italiano por la gorgonzola

EL DE MODA

2 CANNOLI siciliano con ricotta y tierra de pistacho, su textura hojaldrada y la suavidad de la crema lo hace exquisito



Il piccolo dolce - 4,50€

SIN GLUTEN

PANNACOTTA sedosa y gelatinosa como un flan de nata

PARA ENDULZAR

2 TORTITAS clásicas y esponjosas con SIROPE y/o NUTELLA EXTRA NATA O PISTACHOS 1,00€

PARA COMPARTIR

Amare è condividere - 14,50€

MIX DE 3 DELICIOSOS POSTRES (A EXCEPCIÓN Tortitas, Cannoli, y postres de temporada) ración de degustación

Lo de compartir es un decir, la pregunta es si vas a ser capaz de hacerlo.

Postres inspiración del Chef o por temporada, según disponibilidad (Bajo reserva).

LA SUAVIDAD

PROFITEROLES donde la esponjosidad de su masa, se une a la suavidad de la crema mascarpone

6,50€

La Fusión de Reyes

ROSCÓN RELLENO de crema mascarpone al pistacho o chocolate acompañado de helado de vainilla de azahar

7,00€

EL CÍTRICO

Tarta CROSTATA postre de tradición italiana con crema limone e canela, una colaboración especial con las Hermanas Clarisas del Convento de Santa Clara de Valdemoro, donde el espíritu se une a la cocina casera preparada con amor.

6,50€

CONSULTA NUESTROS POSTRES DE TEMPORADA/ otras sugerencias de inspiración DISPONIBLES BAJO DEMANDA, NUESTRA SELECCIÓN DE TARTAS CASERAS PARA TUS CELEBRACIONES (reserva)

Consulta alérgenos con nuestro personal

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

CASEROS

ACOMPANÁLOS DE NUESTROS CAFÉS GOURMET o Copas de Helado

deliciosos

Colaboración especial con el Convento de Santa Clara de Valdemoro

ORA ET LABORA

DISPONIBLE POR ENCARGO CON AL MENOS 24 HORAS DE ANTELACIÓN



INCLUIDO IVA





CARTA



- 1 CAFÉ CON LECHE 2,00 €
- 2 CAPUCCINO 2,45 €
- 3 Cafe Espresso italiano 1,80 €
- 4 Cafe Americano 1,80 €
- 5 Cafe Espresso doble 2,60 €

- 6 DESCAFEINADO /CORTADO 1,90 €
- 7 Latte Macchiato 1,80 €
- INFUSIONES 1,70 €
- TÉ CON LECHE 1,80 €
- COLA CAO 1,90 €

Chocolate 2,00€

- 11 CAFÉ PANNA 3,10 €
 - Espresso con nata
- 12 CAFÉ VIENNESE 3,10 €
 - Espresso chocolate y nata
- 13 CAFÉ BOMBON 2,75 €
 - Espresso leche condensada

- 14 CAFÉ MAROCCHINO 3,10 €
 - Espresso espuma de leche y chocolate
- 15 CAFÉ MOCACCINO 3,00 €
 - Espresso espuma de leche y cacao
- 16 CAFÉ NUTELLA/Pistaccio 3,50 €
 - Cafe con leche crema de nutella o de pistacho y espuma de leche

**Cafes
Gourmet**

Café Licor

- Espresso con grappa 4,50 €
- 21 CAFÉ ESCOCES 5,00 €
 - Espresso whisky y helado de vainilla
- 22 CAFÉ Crema/ Praline 5,00 €
 - Espresso crema de baylis/orujo

Café Gelato

- 17 CAFÉ FREDDO 4,50 €
 - Espresso helado de vainilla
- 18 CAFÉ DOLCE 5,00 €
 - Espresso helado de vainilla y pistachos
- 19 CAFÉ ESCOCES 5,00 €
 - Espresso whisky y helado de vainilla

Copa Frappe gelato

- 6,50 €
- 1 FRAGOLA y sirope de frutos del bosque
- 2 VAINIGLIA NUTELLA Y sirope CIOCCOLATO

Acompañado de NATA y virutas de GALLETA de Lotus o de chocolate

Copa Gelato Italiano

- 6,50 €
- BESOS DE FRESA (helado de FRAGOLA, combinado con sabor de vainilla y sirope natural de frutas del bosque y base de galleta de Lotus.
- AMOR DE CHOCOLATE (helado de CIOCCOLATE, combinado con sabor de STRACCIATELLA con sirope de 2 chocolates y base de galleta de Lotus



Si le gusta disfrutar del buen café. bebida por excelencia en Italia, recuerde que no sólo seleccionamos el producto más exquisito, también el valor es la experiencia que lo envuelve

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

INCLUIDO IVA