

Restaurante El Gallinero

Nuestros postres caseros

Brownie de chocolate con sorbete de frambuesa y crema de chocolate blanco, 6.95

Texturas de limón con su bizcocho de almendras, sorbete de limón verde con jengibre y rejilla de chocolate negro, 6.95

Taza de tiramisú con crema de baileys, 6.95

Milhojas de Crema y Nata, 6,95

Bizcochito de Zanahoria con Butter Cream y helado de Té Verde, 6.95 €

Tarta fina de Manzana con helado de Jarabe de Arce y Nueces Pecanas, 6.95 €

Helados

Chocolate, Vainilla, Fresa o Leche Merengada, 5.45

Helado de Jarabe de Arce y Nueces Pecanas, 5.45

Sorbete de Mango con Ginebra y Eneldo, 5.45

Sorbete de Limón al Cava, 5.45

Sorbete de Mandarina con Vodka, 5.45

Sorbete de Manzana con Ron Tostado, 5.45

Postres sin gluten y especiales

Mousse de Chocolate Negro sin gluten, 6.95

Parfait de Maracuyá sin gluten y sin azúcar, 6.95



Brownie de chocolate sin alérgenos (excepto soja), 6.95

“Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.”

Carta de postres

Café con baileys ¿por qué no?

Café con Leche & Baileys, 3.45

Café solo & Baileys, 3.45

Café solo con hielo & Baileys, 3.45

Vinos para acompañar los postres (Servido por copitas)

Málaga Virgen dulce, 3,25

Pedro Ximénez Osborne 1827, 3.95

Oporto Noval Ruby, 5.75

Infusiones:

Infusión Frutos Rojos, 1.95

Infusión Piña Colada, 1.95

Infusión Rooibos Natural, 1.95

Té Verde del Japón Sencha Makoto, 1.95

Té Verde Menta, 1.95

Te Rojo de China Pu – Erh, 1.95

Te Negro de la India Darjeeling, 1.95

Copas

Combinados (Excepto Premium), 6.00

Mini Combinado (Excepto Premium) , 3.50

Mojito-Mojito de Fresa-Caipiriña-San Francisco, 4,95

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS