

# Nachspeisen

## Hausgemacht



### **Der kanarische Käsekuchen**

Cremiger Käsekuchen aus kanarischem Käse und Palmhonig

7,50€

### **Eisbecher mit kanarischem Rum und Rosinen**

Wir plädieren für die Gaumenfreuden der Rosinen von spritziger, knuspriger Textur

6,50€

### **Copa de Yogourt y Queso de la Isla**

Joghurtbecher mit Käse von der Insel, Honig und karamellisierten Nüssen

6,50€

### **Bienmesabe**

Eine der traditionellsten kanarischen Nachspeisen. Mit Honig und Mandeln zubereitet und serviert mit Eis

6,50€

### **Polvito Canario**

Aus der kanarischen Tradition rührt diese Nachspeise von süßer Milch, Sandkuchen und „Baiser-Säufzern“

6,50€

### **Coulant**

Für die Liebhaber der schwarzen Schokolade. Frisch zubereitet und serviert mit feinstem Vanilleeis

7,50€

### **Crema Catalana**

Zubereitet nach alter Tradition. Milch, frisches Ei, Zimt, Zitrone und krosses Karamell machen aus dieser Nachspeise eine Delikatesse

6,50€

### **Torrijas al estilo Lanzaroteño**

Ohne Brot sondern mit einer Masse aus geröstetem Mehl zubereitet. Serviert mit Banane, Rum, „Gofio“ (Maismehl), Eis und Honig aus La Palma

6,50€

