



# DESSERT

Tiramisu 8€

Cheesecake, cherry coulis 8€

Profiteroles, orange creamt 7€

Millefeuille, ceps mushrooms, chestnuts and salted caramel 9€

Texture of chocolate, hazelnuts, raspberry 8€

Selection of sorbet & ice-cream 2.5€ - 1 scoop

Don't hesitate to talk to the team about possible intolerances or allergies.



## COFFEE

Espresso	2€
Espresso double shot	2,5€
Americano	3€
Cortado	2,8€
Cappuccino	3,8€
Cafe con leche	4€
Flat white	3,8€
Matcha latte	4€
Iced americano	3,5€
Iced latte	4,5€

## INFUSIONS

S&S N°1 - Ceilan breakfast	3,5€
S&S N°4 - Earl Grey Luxus	3,5€
S&S N°7 - Indian chai	3,5€
S&S N°9 - Tharib (Green with mint)	3,5€
S&S N°10 - Jengibre limón	3,5€
S&S N°12 - Mint splash	3,5€
S&S N° 19 - Manhattan (rooibos, apple, cinnamon)	3,5€
S&S N° 20 - Cosmic (hibiscus)	3,5€
S&S N° 31 - Chamomille	3,5€
The Marco polo	4,5€



## **JUICES**

Orange juice	6€
Apple juice	6€
Pineapple juice	6€
Tomato juice	6€

## **BRANDY & COGNAC**

Brandy Torres 15	14€
Brandy Torres Jaime I	45€
Cognac Remy Martin VSOP	25€
Cognac Hennessy VSOP	25€
Cognac Hennessy XO	75€
Calvados Christian Drouin VSOP	25€
Armagnac Dartigalongue 96	35€

## **DIGESTIVE**

Ratafia Surrealista Catalana De L'Empordà	10€
Limoncello Di Capri	10€
Fernet Branca	12€
Baileys	10€
Vecchio Amaro Del Capo	10€
Licor Figa Moro Xoriguer Bloody Island	12€



## **LIQUEURS**

Italicus	18€
De Caffè Borghetti	12€
Mozart Chocolate Dark	14€
Saint Germain	16€
Humo De Chile Chipotle	18€
Maraschino Originale Luxardo	12€
Mastic Tears Classic	14€
Chartreuse Verde	14€
Chartreuse Jaune	14€
Salvia Limone	14€
Dry Curacao Pierre Ferrand	14€
Amaretto Disaronno	12€
Pastis Pernod 45	12€

## **SWEET WINES**

Niepoort 10 years old	6€
Torres Floralis Moscatel Oro	4€
Toro Albalá Pedro Ximénez Don PX 2021	5,5€