

BLOVED
RESTAURANT

*No importa cuánto se coma,
siempre habrá espacio
para el postre.
Porque el postre
no va al estómago,
va directo al corazón.*

EBOCA
RESTAURANTS



Cheesecake de zanahoria, calabaza y cardamomo. 8 Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos. Furmint, Hársevelü y Zéta. Château Dereszla	7
Tierra Misú: nuestro tiramisú al revés con pipeta de licor de café, crumble de avellana y perlas de hierbabuena	9
Don PX. Pedro Ximenez. Toro Albalá	5
Torrija de brioche, crema inglesa y helado de vainilla	8
Bérénice Lurton Garonnelles de Sauternes, Château Climens. Sémillon	8
Helado de vainilla con nuez pecana (GF) y de chocolate belga	7
MR de Telmo Rodríguez, Moscatel de Alejandría. 6	
Milhojas de chocolate y nata vegana (V)	7
MR de Telmo Rodriguez. Moscatel de Alejandría. Compañía de vinos Telmo Rodríguez	6
Éxtasis de chocolate y helado de frambuesa bio (V)	7
Niepoort LBV. Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Cão, Tinta Amarela y Tinta Barroca. Niepoort	5
Mosaico de frutas con miel de caña (V) (GF) ..	7
Vi de Glass de Gramona. Gewürztraminer. Caves Gramona	5
Piña flambeada al oporto y crema de mascarpone(V).....	9
Niepoort LBV 2018 – Porto Niepoort. Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Cão, Tinta Amarela y Tinta Barroca	6