

Tiramisú "Es Passeig Style"	9,90
Helado de café con leche/espuma de mascarpone	
galleta de chocolate/salsa de café/pastel de chocolate	
Tiramisu "Es Passeig Style"	
Milchkaffee Eis/Mascarponeschaum/Schokoladenbiscuit	
Kaffeesaucel/Schokomürbteig	
Tiramisu "Es Passeig Style"	
Milk coffee ice cream/mascarpone foam/chocolate biscuit	
Coffee sauce/chocolate pastry	
Tiramisu "Es Passeig Style"	
Glacée de café au lait/mousse de mascarpone	
biscuit au chocolat/sauce café/pastel de chocolat	
Tarta de almendras casera	7,50
con gel de albaricque y helado	
Hausgebackener Mandelkuchen mit Aprikosengel und Eis	
Home baked almond cake with apricot gel and ice cream	
Tarte de amonde fait maison con gel d´apricot et glace	
Higos de Mallorca con hojaldre	9,90
Crema de café oriental y gel de bayas de oporto	
Mallorquinische Feigen mit Blätterteig	
Orientalischer Kaffee Creme und Portwein-Beeren Gel	
Mallorcan figs with puff pastry	
Oriental Coffee Cream and Port Wine Berries Gel	
Figues de Majorque avec pâte feuilletée	
Crème de café Oriental et gel de porto	
Sorbete de limónes de Sóller	6,90
con licor de naranja Angel D´or	
Sorbet von Mallorquinischen Zitronen aus Sóller	
mit Orangen Angel D´or Likör	
Sorbet of Sóller lemons with orange Angel D´or Liqueur	
Sorbet de citron de Sóller avec liqueur de Angel D´orange	
Nuestro Fondant de chocolate (min. 15 minutos)	11,00
pera y sorbete de frutas del bosque	
Unser Halbflüssiges Schokoladenfondant (mind. 15 Minuten)	
mit Birne und Wald Beeren Sorbet	
Our warm chocolate fondant (min. 15 minutes)	
with pear and wild berry sorbet	
Fondant au chocolate (min. 15 minutes)	
avec poire et sorbet aux fruits des bois	

Hora del café balinés: donut relleno	9,90
de chocolate blanco y citronela/café de piña tostada	
Chutney de piña y lima/sorbete de piña	
Balinesische Kaffeezeit: Krapfen mit Zitronengras	
und weisse Schokoladenfüllung/Kaffee von gebrannter	
Ananas/Ananas-Limetten Chutney/Sorbet von der Ananas	
Balinese coffee time: Donut with lemongrass-white	
chocolate filling/coffee from roasted pineapple	
pineapple lime Chutney/sorbet from the pineapple	
Heure du café balinais: Beignet fourré au chocolat blanc	
à la citronnelle/café à base d'ananas rôti/	
citron vert ananas Chutney/sorbet à l'ananas	
Queso Mahón madurado	11,00
con membrillo/pan de frutas	
Gereifter spanischer Mahónkäse/Quittengelee/Früchtebrot	
Ripened Spanish Mahón cheese	
quince jelly/home baked fruit bread	
Fromage Mahón affiné/geleé de coing/pain de fruit	
<u>Copas con los postres:</u>	
Copa/Glass/Glas Champagner	0,15 L - 10,00
Gran Cru Francois Secondé, Sillery, France	
Enrique Mendoza Moscatel (fresh, fruity)	8 cl - 6,30
Bodega Mendoza, Alicante, España	
Sioneta Ribas Moscatel (sweet, fruity)	8 cl - 6,30
Bodega Ribas, Consell, Mallorca	
Javier Sanz Moscatel (ice wine)	8 cl - 6,30
Bodega Sanz, Rueda, España	
Jerez Pedro Ximénes (sweet Sherry)	8 cl - 7,30
Bodega Ximénez-Spínola, Jerez de la Frontera	
Tàwny Port 10 years old (Port wine)	8 cl - 6,30
Bodega Osborne, Portugal	
we also serve:.....4 cl ..Calvados, Grappa Polti, Williams,	
Ramazotti, Averna, Hierbas, Baileys, Brandy Suau,	
Carlos 1, Lepanto..Cardenal Mendoza.....	