

LEONE

BRASSERIE

STICKY TOFFEE PUDDING 8.00

Vanilla ice cream and caramel sauce

CHOCOLATE TORTE (GF) 8.00

Flourless cake, served with sour cream and blueberries

PASSIONFRUIT POSSET (GF) 8.00

Panna cotta style dessert, passionfruit jelly

PEAR & APPLE CRUMBLE 8.00

Poached pear and apple, cinnamon and vanilla syrup.

Served with custard

ICE CREAMS & SORBETS 8.00

Please ask your server

CHURROS 8.00

Served with pineapple salsa, dulce de leche and warm chocolate sauce

CORONEL 9.00

Lemon sorbet, vodka, cava

IRISH COFFEE 12.00

CALYPSO COFFEE 9.50

BAILEYS COFFEE 9.50

ESPRESSO MARTINI 15.00



LEONE

BRASSERIE

BUDIN DE CARAMELO 8.00

Biscocho jugoso con helado de vainilla y salsa de caramelo

TARTA DE CHOCOLATE CASERA (SG) 8.00

Pastel de chocolate sin harina servido con nata agria y moras

´POSSET´ DE FRUTA DE LA PASIÓN (SG) 8.00

Estilo de panna cotta con gelatina de fruta de la pasión

´CRUMBLE´ DE MANZANAS Y PERA 8.00

Pera y manzana pochada, sirope de canela y vainilla. Servido con natilla

CHURROS 8.00

Servidos con salsa de piña, dulce de leche y salsa de chocolate caliente

HELADOS Y SORBETES 8.00

Por favor, pregunte a su camarero

CORONEL 9.50

Sorbete de limón, vodka, cava

CAFÉ IRLANDÉS 12.00

CAFÉ CALYPSO 9.50

CAFÉ BAILEYS 9.50

ESPRESSO MARTINI 15.00

