

RESTAURANT
GONZALEZ



«las mejores cosas de la vida son dulces»

RESTAURANT
GONZALEZ

Digestivos / Digestifs

Grappa	2 cl
Grappa Nonino Tradizionale 41%	12.50
Grappa Berta Elisi 43%	14.50
Grappa Tre Soli Tre 43%	18.50

Brandy / Cognac	2 cl
Carlos I. 40%	14.50
Carlos I. Imperial 38%	23.50
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva 40%	19.50
Lepanto Solera Gran Reserva 36%	17.50
Gran Duque d'Alba 40%	18.50
Hennessy X.O. 40%	21.50

Whisky	4 cl
Oban 14 Years 43%	19.50
Lagavulin 16 Years 43%	22.50

Bebidas espirituosas / Likör und Spirituosen	4 cl
Amaretto di Saronno 28%	9.50
Baileys Irish Crème 17%	9.50
Sambuca Molinari 40%	9.50
Rum Bacardi 37.5%	11.50
Belvedere Vodka 40%	15.50
Grey Goose Vodka 40%	16.50
Gin Mare Mediterranean Gin 42.7%	16.50
Monkey 47 Gin 47%	15.50

RESTAURANT GONZALEZ

Postres caseros / Hausgemachte Desserts

Panna Cotta (variiert saisonal)	9.50
Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)	10.50
Cheese Cake nach Lust des Chefs	11.50
Flan con nata / Caramelköpfler mit Rahm	12.50
Flan con Licor 43 / Caramelköpfler mit Licor 43 (span. Likör)	13.50
Tiramisù (variiert saisonal)	13.50
Café helado / Eiskaffee	13.50
Crema catalana / Katalanische Hausspezialität	15.50
Tarta de chocolate / Schokoladenkuchen* mit 1 Kugel Glace „Griechisches Joghurt mit Honig“	16.50

Salado / Salziges

Käsevariation mit Aprikosensenf und Trüffelhonig	22.50
Los 3 ases / Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego	22.50

Vino de postre / Spanischer Dessertwein / Likör

Hierbas Ibicencas Can Rich (Ibiza) 25%	2 cl	6.50
Molino Real 2008 (Málaga), Süßwein 13%	10 cl	16.50
	50 cl	75.00

Café de la casa / Hauskaffee

Carajillo	9.50
-----------	------