

RESTAURANT
GONZALEZ



«Für süsse Momente, die auf der Zunge zergehen!»

RESTAURANT
GONZALEZ

Digestivos / Digestifs

Grappa **2 cl**

Grappa Nonino Tradizionale 41% 12.50

Grappa Berta Elisi 43% 15.50

Grappa Tre Soli Tre 43% 19.50

Brandy / Cognac **2 cl**

Carlos I. 40% 15.50

Carlos I. Imperial 38% 24.50

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva 40% 19.50

Lepanto Solera Gran Reserva 36% 18.50

Gran Duque d'Alba 40% 19.50

Whisky **4 cl**

Oban 14 Years 43% 19.50

Lagavulin 16 Years 43% 23.50

Longdrinks

Gin & Tonic mit Hendricks / Moneky 47 Gin 17.50

Gin & Tonic mit Gin Mare 19.50

Rum Cola mit Bacardi / Havanna 16.50

Wodka & Tonic mit Absolut Wodka 17.50

Wodka & Tonic mit Belvedere / Grey Goose 19.50

Campari Orange / Cynar Orange 15.50

Aperol Spritz / Hugo 17.50

Negroni 19.50

Negroni Sbagliato 19.50

RESTAURANT GONZALEZ

Postres caseros / Hausgemachte Desserts

Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)	11.50
Panna Cotta	12.50
Cheesecake nach Lust des Chefs	13.50
Café helado / Eiskaffee	13.50
Tiramisù (variiert saisonal)	14.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Glace	15.50
Crema catalana / Katalanische Hausspezialität	15.50

Helado / Glace

Eine Auswahl an verschiedenen Glace Sorten für Sie pro Kugel	6.00
---	------

Salado / Salziges

Spanische Käsevariation mit Aprikosensenf und Trüffelhonig	25.50
Los 3 ases / Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego	27.50

Vino de postre / Spanischer Dessertwein / Likör

Hierbas Ibicencas Can Rich (Ibiza) 25%	2 cl	6.50
Nieport L.B.V. 20%	4 cl	15.50
Molino Real 2008 (Málaga), Süsswein 13%	10 cl	19.50
	50 cl	95.00

Café de la casa / Hauskaffee

Carajillo	10.50
-----------	-------