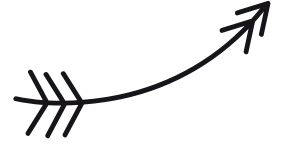


*No importa cuánto se coma,
siempre habrá espacio
para el postre.
Porque el postre
no va al estómago,
va directo al corazón.*

BLOVED
LOUNGE & RESTAURANT

Si el amor endulza la vida,
¡nuestros postres
son un flechazo!



Te recomendamos maridarlos
con los vinos sugeridos

Eboca chocolate.....	7
Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos 2010	6
Château Dereszla. Furmint, Hárslevelű, Sárgamusco, Zetà. Tokaji, Hungría.	
Cheesecake de zanahoria,.....	7
calabaza y cardamomo	
Vi de Glass Gramona 2012.....	5
Caves Gramona. Gewürztraminer. D.O. Cataluña.	
Ganache de chocolate.....	7
y café blanco	
Niepoort LBV 2013.....	5
Niepoort. Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Çao, Tinta Amarela, Tinta Barroca. Porto, Portugal.	
Mosaico de frutas.....	7
con miel de caña	
Pannacotta con infusión de pasas.....	7
y ron añejo	
MR de Telmo Rodríguez 2015.....	6
Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Moscatel de Alejandría. D.O. Málaga.	
Helado de chocolate belga.....	7
con trocitos	
Don PX 2015.....	5
Toro Albalá. Pedro Ximénez. D.O. Montilla Moriles.	
Helado de vainilla con nuez pecán.....	7
Don PX 2015.....	5
Toro Albalá. Pedro Ximénez. D.O. Montilla Moriles.	
Sorbete de Gin tonic.....	7

Disponemos de cartas con información en
materia de alergias e intolerancias
alimentarias. Soliciten información a
nuestro personal.