

CAFÉ EXPRESO ... 2 €

CORTADO/ MACCHIATO/ NOISIETE/SMALL COFFEE WITH MILK/KLEINE KOFFIE MET MELK..2€

CAFÉ CON LECH/ CAFFE LATTE/COFFEE WITH MILK...2€

CAFÉ BOMBON/SMALL COFFEE WITH CONDENSED MILK/KLEINE KOFFIE MET GECONDENSEERDE MELK..2,50€

CAPUCCINO ITALIANO ...3,75€

CAPUCCINO CON NATA / WITH WHIPPED CREAM....4€

CAFÉ VIENÉS / WITH WHIPPED CREAM/MET SLAGROOM...4€

CARAJILLO DE RON / ESPRESO WITH RUM/MET RUM.....3,75€

CARAJILLO DE BRANDY/ ESPRESO WITH BRANDY..3,75€

CAFÉ IRLANDÉS/ IRISH COFFEE/IRISH KOFFIE...5€

POLEO MENTA/ PENNYROYAL/MINT TEA/MUNTTHEE...2€

MANZANILLA/CAMOMILE/KAMILLE.....2€

TES E INFUSIONES ESPECIALES / SPECIAL TEAS.... 3€

+ FRUTAS DEL BOSQUE / FRUIT OF THE FOREST:

+ TE NEGRO ORANGE PEKOE / BLACK ORANGE CEYLON TEA:

+ INFUSIÓN DE HOJAS DE MENTA / MINT LEAF INFUSIÓN

+ TE NEGRO PAKISTANÍ / PAKISTANÍ BLACK TEA

+ ROOIBOS COPACABANA/ ROOIBOS TEA WITH PINEAPPLE & COCONUT

+ AFTER EIGHT INFUSIÓN :

+ TE ROJO DESEO / RED TEA DESIRE

+ TE VERDE CON JAZMÍN / GREEN TEA WITH JASMINE

+ DIGESTIVO / DIGESTIVE :

+ TE VERDE SENCHA CON CEREZAS / JAPANESE GREEN TEA WITH CHERRIES

+ ROOIBOS RELAX

DESSETS

&

COFFEES



CALMA CHICHA

ESTADO DE LA MAR EN EL QUE LA AUSENCIA DE VIENTO Y OLEAJE IMPIDE LA NAVEGACIÓN A VELA

RESERVAS:

928 760 714

WWW.RESTAURANTECALMACHICHA.COM

Igic incluido en los precios / incluid igic/Tax included

SEMIFRÍO DE NUECES, ESFÉRICOS DE MOSCATEL, MACARRONS DE AMARETTO Y CHOCOLATE EN TEXTURAS.... 8,50
semi-cold walnut mousse, muscatel spherical, amaretto macarons, and textured chocolate
mousse de noix semi-froide, muscat sphérique, macarons amaretto et chocolat texturé
semi-koude notenmousse, bolvormige muscatel, amaretto macarons en getextureerde chocolade
Halbkalte Walnussmousse, Muskateller, Amaretto-Macarons und strukturierte Schokolade

TIRAMISÚ AL ESTILO DE LA CASA 8
Tiramisu in the style of Calma Chicha
Tiramisu à la Calma Chicha
Tiramisu-Stil Küchenchef
Tiramisu im Stil von Calma Chicha

LEMON PIE VERSIÓN DE NUESTRO "PASTRICHEF" YAZAEL ...NADA TRADICIONAL!.... 8,50
Lemon Pie in the manner of our "pastry chef" Yazael
Tarte au citron à la manière de Yazael rien de traditionnel
De klassieke citroentaart gezien door de bakker Yazael
Der klassische Zitronenkuchen in der Version von Konditor Yazael

"PASIÓN TROPICAL": TEXTURAS Y COMBINACIONES DE FRUTAS TROPICALES..... 8,50
"Tropical Passion"; different elaborations and textures of tropical fruits
"Passion tropicale"; différentes élaborations et textures de fruits tropicaux
"Tropische passie": verschillende structuren en uitwerkingen van tropisch fruit
Tropical Passion: verschiedene Texturen und Ausarbeitungen mit tropischen Früchten

ORGÍA DE CHOCOLATES : DIFERENTES ELABORACIONES DE CHOCOLATES PARA AMANTES DEL CHOCOLATE.... 9
Chocolate Orgy: Different elaborations of chocolates and their parities
Chocolate Orgy: Différentes élaborations de chocolats et leurs parités
Chocolate Orgy: verschillende uitwerkingen van chocolaatjes en hun pariteiten
Schokoladenorgie: Verschiedene Ausarbeitungen von Pralinen und ihren Paritäten

SORBETES Y HELADOS DE LA SEMANA (PREGUNTE NUESTROS SABORES)... 6
Sorbets and ice creams of the week, (ask about our flavors)
Sorbets et glaces de la semaine, (renseignez-vous sur nos saveurs)
Sorbets en ijsjes van de week (vraag naar onze smaken)
Sorbets und Eis der Woche (fragen Sie nach unseren Aromen)

LE SUGERIMOS CON EL POSTRE UNA COPA DE VINO DULCE MOSCATEL, ENRIQUE DE MENDOZA " LA MARINA"]
To accompany your dessert, a glass of white Muscat dessert wine, Enrique Mendoza " La Marina"
Nous vous suggérons de prendre un dessert, un verre de Muscat blanc de vin de Enrique de Mendoza
Empfehlen wir Ihnen, in ein Glas Weißwein Muscat Dessert nehmen
U kan nog meer genieten van uw dessert met een glas zoete wijn van Enrique Mendoza, "La Marina"

CUALQUIER TIPO DE ALERGIJA ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNIQUELA A NUESTRO PERSONAL

IGIC INCLUIDO EN LOS PRECIOS