

Descubre un Nuevo Placer
con el Maridaje de Vinos y Postres

Chocolates

Cuando el **chocolate** es el protagonista principal del postre, un excelente compañero es un **Oporto**.

Pruébalo con un:
Coulant de Chocolate
o un **Mousse de Chocolate**.



Postres Cremosos

Combinan bien con **cavas brut** o vinos espumosos secos o semisecos.

Puedes probar un **Benjamín de Codorniu** con un:
Mousse de Turrón, **Crema Catalana**
o una **Tarta de Queso**.



Postres con Fruta

En general las puedes combinar con vinos dulces (Px, Carpe Diem, Málaga Virgen...).

Prueba por ejemplo un **Moscatel de Naranja** con unas **Fresas con Nata** o un **Tatín de Manzana**.



NOVAL
FINE PORTS SINCE 1745

PX
1927
ALVARO

CARPE DIEM

MÁLAGA VIRGEN SWEET

MOSCATEL NARANJA
BODEGAS MÁLAGA VIRGEN

Oporto 3,50
Carpe Diem 2,50

Málaga Virgen 2,50
Predo Kimenez 3,50
Moscatel de Naranja 3,00

Helado de Avellana Sin Azúcar
SUGAR FREE HAZELNUT
ICE CREAM



3,80



Bola de Helado Extra
EXTRA ICE CREAM
BALL



1,00



La Cala
RESTAURANTE



Carta de Postres
DESSERTS MENU



La Cala
RESTAURANTE

Playa Torrevigía · Benalmádena Costa
Tel. 952 444 154
www.restaurantelacala.com
restaurantelacala@gmail.com



Sandia
WATERMELON

3,50



Coulant de Chocolate
HOT CHOCOLATE
COULANT

5,50



Milhojas
MILLEFEUILLE

4,00

Dina
PINEAPPLE

4,50



Mousse de Turrón
NOUGAT MOUSSE

5,00



Tatin de Manzana con Helado
APPLE TATIN WITH
ICE CREAM

5,00



Melón
MELON

3,50

Mousse de Chocolate
CHOCOLATE MOUSSE

4,50



Tarta de Queso
CHEESE CAKE

4,50



4,00



Crema Catalana
CREME BRULEE

4,50

Cerezas Calientes con Helado y Nata
HOT CHERRIES WITH
ICE CREAM AND CREAM

5,50

Tarta Helada Carapino
CARAPINO
ICE CREAM CAKE

5,50



4,00

Fresas con Nata
STRAWBERRIES WITH CREAM

4,00



Flan
CREAM CARAMEL



Tarta Helada 3 Chocolates
THREE CHOCOLATE
ICE CREAM CAKE

5,00

Heladerias
moka
Helado Artesanal