

# GELATERÍA



## CHOCOLATE

<b>CHOCOLATE</b> Helado de Chocolate decorado con almendras cubiertas en chocolate. _____	\$ 3.600
<b>CHOCOLATE SUIZO</b> Helado de Chocolate con almendras tostadas y caramelizadas. _____	\$ 3.700
<b>CHOCOLATE NUTELLA</b> Helado de Chocolate con nutella y nueces. _____	\$ 3.700



## CHOCOLATE SEMI AMARGO

<b>CHOCOLATE ITALIANO</b> Helado de Chocolate con trocitos de chocolate amargo. _____	\$ 3.600
<b>CHOCOLATE DEL BOSQUE</b> Helado de Chocolate con trocitos de chocolate amargo y frutos del bosque. _____	\$3.900
<b>GRANIZADO TENTACIÓN</b> Helado de Chocolate con trocitos de chocolate amargo y dulce de leche. _____	\$3.600



## CHOCOLATE AMARGO

<b>CHOCOLATE NERO</b> Helado de Chocolate amargo con trocitos de chocolate. _____	\$ 3.600
<b>CHOCOLATE AMARENA</b> Helado de Chocolate amargo con amarenas enteras (cerezas silvestres). _____	\$ 3.800
<b>CHOCOLATE NARANJA</b> Helado de Chocolate amargo con salsa de naranjas confitadas. _____	\$ 3.800
<b>CHOCOLATE ALMENDRA</b> Helado de Chocolate amargo con almendras tostadas caramelizadas. _____	\$ 3.800



## AMERICANA

<b>AMERICANA</b> Helado de Americana decorada con almendras cubiertas en chocolate. _____	\$ 3.500
<b>SWEET ORANGE</b> Helado de Americana con salsa de naranjas confitadas. _____	\$ 3.600
<b>AMERICAN COOKIES</b> Helado de Americana, trocitos de cookies de chocolate y dulce de leche. _____	\$ 3.700
<b>TRAMONTANA</b> Helado de Americana con dulce de leche y mini galletitas bañadas en chocolate. _____	\$ 3.600



## VAINILLA

<b>VAINILLA ITALIANA</b> Helado de Crema de Vainilla con trocitos de chocolate y crema chantilly. _____	\$ 3.600
<b>TORRONCINO</b> Helado de Crema de Vainilla con turrón alicante y almendras tostadas y caramelizadas. _____	\$ 3.900
<b>MARRON GLACE</b> Helado de Crema de Vainilla con crema chantilly y castañas en almibar. _____	\$ 3.800



## MASCARPONE

<b>MASCARPONE CON FRUTOS DEL BOSQUE</b> Helado de Crema Mascarpone con salsa de frutos del bosque. _____	\$ 3.500
<b>MASCARPONE AMARENA</b> Helado de Crema Mascarpone con salsa de frutos del bosque y amarenas enteras (cerezas silvestres). _____	\$ 3.900



## DULCE DE LECHE

<b>DULCE DE LECHE</b> Helado de Dulce de leche decorado con almendras cubiertas en chocolate. _____	\$ 3.400
<b>TENTACIÓN</b> Helado de Dulce de leche con dulce de leche. _____	\$ 3.600
<b>DULCE DE LECHE BOMBÓN</b> Helado de Dulce de leche con bombocitos de chocolate rellenos con dulce de leche. _____	\$ 3.800
<b>CARAMEL</b> Helado de Dulce de leche con dulce de leche y almendras tostadas caramelizadas. _____	\$ 3.600
<b>CARAMEL CHOCOLATE</b> Helado de Dulce de leche con dulce de leche, trocitos de chocolate y almendras caramelizadas. _____	\$ 3.600
<b>DULCE DE LECHE CON NUECES</b> Helado de Dulce de leche con nueces y dulce de leche. _____	\$ 3.700
<b>CUCURUCCINO</b> Helado de Dulce de leche con trocitos de cookies de chocolate y dulce de leche. _____	\$ 3.800
<b>DULCE DE LECHE GRANIZADO</b> Helado de Dulce de leche con granizado de chocolate y trocitos de chocolate amargo. _____	\$ 3.600



## BANANA

<b>BANANA SPLIT</b> Helado de Banana con dulce de leche y trocitos de chocolate cubierto con merengue y chocolate. _____	\$ 3.800
<b>BANANA SPLIT AMARENA</b> Helado de Banana Split con amarenas enteras (cerezas silvestres). _____	\$ 3.800



## COCO

<b>COCO CON DULCE DE LECHE</b> Helado de Coco con dulce de leche con trocitos de coco. _____	\$ 3.500
<b>COCO CON SALSA DE NARANJAS</b> Helado de Coco con salsa de naranjas confitadas. _____	\$ 3.500



## CAPPUCCINO

<b>CAPPUCCINO</b> Helado de Cappuccino con trocitos de chocolate. _____	\$ 3.500
<b>CAPPUCCINO AL CHOCOLATE</b> Helado de Cappuccino con granos de café cubiertos en chocolate. _____	\$ 3.500



## MOUSSE

<b>MARACUYÁ</b> Helado de Mousse de maracuyá con salsa de maracuyá.	\$ 3.900
<b>LIMÓN</b> Helado de Mousse de limón.	\$ 3.500
<b>LIMÓN TENTACIÓN</b> Helado de Mousse de limón con salsa de limón y trocitos de limón.	\$ 3.500
<b>CHOCOLATE</b> Helado de Mousse de chocolate con trocitos de chocolate amargo.	\$ 3.900
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE CON NARANJAS</b> Helado de Mousse de chocolate con salsa de naranjas confitadas.	\$ 3.900



## SORBETTO

Elaborados con jugos y pulpas naturales especialmente seleccionadas.

<b>LIMÓN</b>	\$ 3.600
<b>LIMÓN MENTA Y JENGIBRE</b>	\$ 3.600
<b>FRAMBUESA</b>	\$ 3.600
<b>ARÁNDANO</b>	\$ 3.600
<b>MANGO</b>	\$ 3.600
<b>CHOCOLATE AMARGO</b>	\$ 3.600

## SUPERCOPA

<b>CHOCOLATE</b> Helados de Chocolate y chocolate italiano con almendras tostadas y caramelizadas, galletas bañadas en chocolate, crema chantilly y trocitos de chocolate amargo.	\$ 5.800
<b>SORBETTO LIMÓN FRAMBUESA</b> Helados de Limón y frambuesa con frutillas salsa de frutos del bosque y salsa de limón.	\$ 5.400
<b>TENTACIÓN</b> Helado de Americana con trocitos de chocolate, galletas bañadas en chocolate, bomboncos de chocolates y dulce de leche, crema chantilly, almendras caramelizadas, y salsa de chocolate.	\$ 5.900
<b>BANANA SPLIT</b> Helado de Banana split, merenguitos, crema chantilly, plátano fresco, dulce de leche, bañado con salsa de chocolate, y trozos de chocolate.	\$ 5.900
<b>DULCE DE LECHE</b> Helado de Dulce de leche, dulce de leche con trocitos de chocolate, trocitos de merengue y dulce de leche.	\$ 5.400
<b>MOUSSE</b> Helado de Mousse de limón y maracuyá, con trocitos de barquillo, salsa de limón, salsa de maracuyá y crema chantilly.	\$ 5.400
<b>MASCARPONE</b> Helado de Crema Mascarpone, con frutos del bosque, frutillas, galleta de champagne y crema chantilly.	\$ 5.800

## AFFOGATO

<b>AFFOGATO AL CAFFE</b> Helado de Crema de Vainilla, bañado con café y almendras laminadas.	\$ 3.900
<b>AFFOGATO DULCE DE LECHE</b> Helado de Dulce de leche, bañado con café y almendras laminadas.	\$ 3.900
<b>AFFOGATO CAPPUCINO</b> Helado de Cappuccino, bañado con café y almendras laminadas.	\$ 3.900
<b>AFFOGATO AL LIQUORE</b> Helado de Crema de Vainilla, o dulce de leche, o cappuccino, bañado con café, almendras laminadas y licor de amaretto.	\$ 3.900

## DOLCI



<b>PANNA COTTA</b> Cubierta con salsa de caramelo y salsa de frambuesas.	\$ 2.700
<b>PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO</b> Panna cotta cubierta con salsa de frutos silvestres.	\$ 3.400
<b>TIRAMISÙ</b> Tiramisù espolvoreado con cacao.	\$ 3.900
<b>TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE</b> Tiramisù con frutillas y azúcar flor.	\$ 3.900
<b>TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO</b> Tiramisù cubierto con fina lámina de chocolate amargo y cacao.	\$ 3.900
<b>TIRAMISÙ FRAGOLE AL CIOCCOLATO</b> Tiramisù con frutillas bañadas en chocolate.	\$ 4.400
<b>CREME BRULEE</b> Creme Brulee, con salsa de frutos del bosque.	\$ 3.700
<b>COPA DI FRUTTA</b> Fruta de la estación.	\$ 2.900
<b>TORTA HELADA</b>	\$ 3.400