

# Lulah's

BAR-RESTAURANTE

## POSTRES - DESSERTS

BROWNIE DE DOBLE CHOCOLATE CON SALSA DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA (SIN GLUTEN)

6.00 €

DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE WITH CHOCOLATE SAUCE AND VANILLA ICE CREAM (GLUTEN FREE)

PUDIN DE DÁTILES Y TOFFEE CON SALSA DE CARAMELO Y HELADO DE VAINILLA

7.50 €

STICKY TOFFEE PUDDING WITH CARAMEL SAUCE AND VANILLA ICE CREAM

TIRAMISU DE BAILEYS

6.50 €

BAILEYS TIRAMISU

TARTA DE ZANAHORIA SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE ARÁNDANOS (SIN GLUTEN)

5.50 €

CARROT CAKE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM AND A BLUEBERRY SAUCE (ASK FOR GLUTEN FREE OPTION)

TARTA DE MANZANA CON CREMA PASTELERA

5.50 €

APPLE PIE WITH CUSTARD

DAMA BLANCA - HELADO DE VAINILLA CON CHOCOLATE CALIENTE, COOKIE CRUMBLE Y NATA

6.50 €

DAME BLANCHE - VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE, COOKIE CRUMBLE AND CREAM

HELADO

vainilla  
Chocolate

3.50 €

ICE CREAM (2 SCOOPS)

Vanilla  
Chocolate

SORBETE

mango  
limón

3.50 €

SORBET (2 SCOOPS)

Lemon  
Mango

CAFÉ GRANIZADO CON HELADO DE VAINILLA

4.50 €

ICE COFFEE WITH VANILLA ICE CREAM



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUYES



SULFITOS



FRUTOS  
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOLUSCO



SULFITOS

Atención a clientes con alergias alimentarias. Tenga en cuenta que nuestros alimentos pueden contener o entrar en contacto con alérgenos comunes, como lácteos, huevos, trigo, soja, frutos secos, maní, pescado, mariscos o trigo. Si bien tomamos medidas para minimizar el riesgo y manipular de manera segura los alimentos que contienen alérgenos potenciales, tenga en cuenta que puede ocurrir contaminación cruzada, ya que factores fuera de nuestro control razonable pueden alterar las formulaciones de los alimentos que servimos, o los fabricantes pueden cambiar sus formulaciones sin nuestro conocimiento.

Attention to clients with food allergies. Please note that our foods may contain or come into contact with common allergens, such as dairy, eggs, wheat, soy, tree nuts, peanuts, fish, shellfish or wheat. While we take steps to minimize risk and safely handle foods containing potential allergens, please be aware that cross-contamination may occur, as factors beyond our reasonable control may alter the formulations of the foods we serve, or the manufacturers. They can change their formulations without our knowledge.