

DOLCI FATTI IN Casa Vila

COULANT CASERO | 6.5

De chocolate con crema de fruta de la pasión y helado de vainilla

Homemade chocolate coulant with a passion fruit cream and vanilla ice-cream

Hausgemachtes Schokoladen-Coulant mit Limoncello-Creme und Ferrero Rocher-Eiscreme

TIRAMISU ARTESANAL AL ESTILO VENETO CON TIERRA DE CHOCOLATE | 6.8

Venecian Tiramisu 'Pot' with chocolate soil

Hausgemachtes Venezianisches Tiramisu mit Schokoladenerde

TARTA DE QUESO MASCARPONE Y CHOCOLATE BLANCO HORNEADA "RECETA DE LA NONNA VILA" | 6.8

Oven baked white chocolate and mascarpone cheese cake

Im Ofen gebackener Käsekuchen aus Mascarpone und weißer Schokolade

PROFITEROLES CASEROS DE MOUSSE DE CHOCOLATE ITALIANO Y FONDUE DE CHOCOLATE BLANCO | 6.8

Profiteroles filled with a chocolate mousse and served with red fruits and a white chocolate and vanilla fondue. A chocolate lovers dream!

Mit Schokoladenmousse gefüllte Profiteroles, serviert mit roten Früchten und einem Fondue aus weißer Schokolade und Vanille

CREPE ROYAL DE BANOFFEE | 6.8

Crepe casera con plátano flameado, dulce de leche, helado de coco y chocolate fundido

Homemade crepe with flambéed banana, toffee, coconut ice-cream and melted chocolate

Hausgemachter Crêpe mit flambierter Banane und Dulce de Leche, Vanilleeis und geschmolzener Schokolade

CRÈME BRÛLÉE SICILIANO | 6.5

Tradicional postre de crema de limoncello caramelizada y frutas del bosque frescas

Traditional dessert of sicilian limoncello caramelised cream and fresh fruits of the forest

Traditioneller Nachtisch aus karamellisierter Creme vom sizilianischen Limoncello und frischen Waldfrüchten

APEROL PUNCH PANACOTA | 6.8

Nuestro famoso postre de vainilla fresca con un tartar de frutas exóticas infusionadas en aperol y menta fresca

Our famous panacotta dessert made with fresh vanilla, served with an exotic fruit tartare infused in aperol and fresh mint

Unser berühmter Nachtisch von Großmutter Vila aus frischer Vanille mit einem Tartar aus exotischen Früchten, getränkt in Aperol und frischer Minze



IVA incluido | VAT included | INKLUSIVE MWST

Liquori digestivi

Limoncello | 5
Amaretto disaronno | 5
Grappa | 5
Frangelico | 5
Amaro Fernet Branca | 5
Sambuca | 5

We also have international and mallorquian digestives as well such as port, brandy, hierbas... " please ask to your waiter"
Tambien tenemos digestivos internacionales y mallorquines. Tambien porto, brandy, hierbas... " Pregunte a su camarero"
Tambien tenemos digestivos internacionales y mallorquines. Tambien porto, brandy, hierbas... " Pregunte a su camarero"

BARISTA

ITALIAN ESPRESSO | 1.5
MACCHIATO | 2.2
LATTE MACCHIATO | 3.8
CAPUCCINO ITALIANO | 3
AFFOGATO | 5
AMERICANO | 2.1
TEA | 2.8 English Breakfast, Earl Grey, Mint, Chamomile, Green Tea ...

DOLCI COCKTAIL

ITALIAN ESPRESSO MARTINI | 7

italian espresso, vodka grey goose & kalhua liquor

ALCAPONE | 7

cacao liquor, palo & panna

FRANGELICO SOUR | 7

frangelico & lemon

SGROPPINO | 7

lemon sorbet, prosecco & aperol

Discover our app!

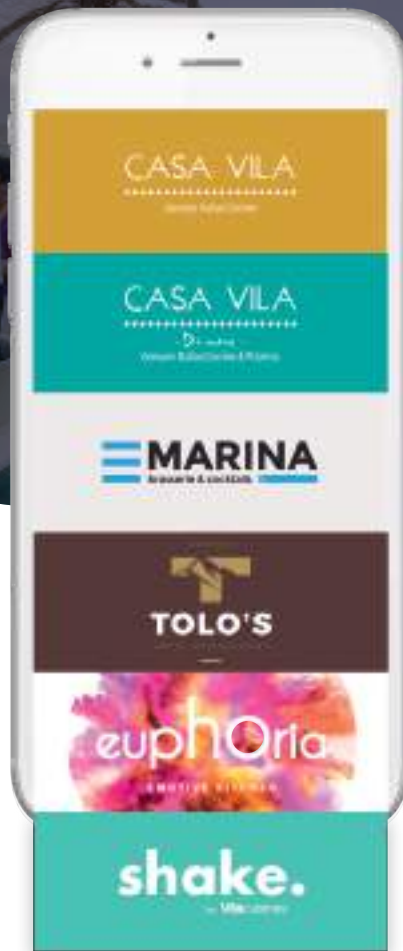
Advantages

Easy reservation
Discounts & promotions
Accumulate points
Prizes
and much more...

¡Descubre nuestra app!

Ventajas

Reserva fácil
Descuentos y promociones
Acumula puntos
Participa en sorteos
y mucho más...



follow us
síguenos en



vilacuisines.com

Todos nuestros platos están elaborados con productos de la más alta calidad. No obstante no podemos asegurar un entorno completamente libre de alérgenos. Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor pida consejo a su camarero.

All our dishes are made with the highest quality products. However, we cannot ensure a completely allergen-free environment. If you have any special allergies or intolerances please advice your waiter.

Alle unsere Gerichte wurden mit hochwertigsten Produkten zubereitet. Trotzdem können wir kein vollständige allergenfreies Umfeld garantieren. Sollten Sie aufgrund von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten besondere Anforderungen haben, fragen Sie bitte den Kellner um Rat.



Dolci