

Restaurante Boccalino

Restaurante Boccalino

PLAZA SAN ISIDORO 9, LEÓN (León)

Tel: 987 223 060

info@hotelboccalino.es



NUESTRA CARTA DE POSTRES

Impreso el 30/10/2025 09:11



NUESTROS POSTRES

Fondant de chocolate con helado

Fondant de chocolate belga con corazón líquido con helado

7,00 €

Brookie con helado

Jugoso brownie de chocolate con nueces y galleta tipo cookie americana con chips de chocolate y helado

7,00 €

Tarta de galleta caramelizada

Esponjoso bizcocho y una deliciosa crema hecha a base de galleta Lotus Biscoff junto con trozos de la misma galleta

7,00 €

Brownie con nueces con helado

Genuino brownie americano con nueces con una bola de helado

7,00 €

Tarta muerte por chocolate

Tarta de intenso chocolate, bizcocho de cacao con suave crema de chocolate y crujientes chips de puro cacao

7,00 €

Tarta Red Velvet

Bizcocho de terciopelo rojo

7,00 €

Tarta de queso gourmet

Crema tarta de queso, receta tradicional vasca, con nata, huevos y queso fresco horneada en su punto exacto

7,00 €

Tarta de la abuela

Tarta de la abuela a base de galleta, mousse de cacao y crema pastelera coronada con trozos de bizcocho y galleta de cacao

7,00 €

Carrot cake

Bizcocho de zanahoria y nueces con crema de queso

7,00 €

Tarta de queso fundente

Crema tarta de queso individual a base de queso crema, huevo y mantequilla

7,00 €

Gofre con chocolate y nata

Gofre con chocolate caliente y nata

7,00 €

Torrija casera con bola de helado

Brioche casero con leche y canela, tostada con azúcar y yema, acompañado de helado

7,00 €

Crepe relleno con chocolate	7,00 €
Pancakes - Tortitas con chocolate	7,00 €
Le Tentazione limoncello	7,00 €
Sabor a licor de limoncello y la frescura del helado de limón	
La Tentazione Caffe	7,00 €
Helado de café y crema con salsa de café y granos de chocolate	
La Tentazione Panna e Cioccolato	7,00 €
Helado de chocolate fundente, nata y salsa de chocolate	
Tarrina al whisky	7,00 €
Base de bizcocho al whisky y helado de mantecados cubierto de yema y nata	
Crema catalana	7,00 €
Helado de mantecado recubierto de yema y azúcar quemada	
Profiteroles de nata (4 Uds)	7,00 €
Profiteroles rellenos de nata	
Bombones helados (10 Uds)	7,00 €
Limón helado	7,00 €
Sorbete de limón presentado en su corteza natural	
Coco helado	7,00 €
Helado de coco en su cáscara natural	
Copa de nata con nueces	7,00 €
Clásica copa de nata montada con nueces	
Copa Oreo	7,00 €
Helado Oreo con trocitos de galleta Oreo	
Copa Florencia	7,00 €
Helados de chocolate, Oreo y avellana	
Copa Tricolor	7,00 €
La clásica combinación de chocolate con fresa y nata	
Copa Fondant	7,00 €
Helado de vainilla con chocolate	
Banana Split	7,00 €
Un clásico con helado de vainilla, chocolate y fresa acompañado de plátano y nata montada	
Batido con o sin nata	7,00 €
Sabores a elegir	

Copa de pistacho

7,00 €

Combinación de helado de pistacho y de nata

POSTRES CASEROS BOCCALINO

Tiramisú hecho con Viola Massa Amaretto

7,00 €

Café affogato con Villa Massa Amaretto

7,00 €

Cannoli Sicilianos

7,00 €

rellenos de crema

Panacota con frutos rojos

6,00 €

Natillas

6,00 €

sin gluten

Arroz con leche

6,00 €

sin gluten

Flan con nata

6,00 €

Crema de limón

6,00 €

sin gluten

Yogurt griego natural

3,00 €

sin gluten

Copa de helado al gusto

7,00 €

Crema tu propia copa de helado con tus tres sabores preferidos

Información sobre Alérgenos

 Cereales con gluten

 Crustáceos

 Huevos

 Pescado

 Cacahuuetes

 Soja

 Leche

 Frutos de cáscara

 Apio

 Mostaza

 Sésamo

 SO₂ (sulfitos)

 Altramuces

 Moluscos

La información de alérgenos se muestra conforme al **Reglamento (UE) nº 1169/2011** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dependiendo de cada carta y de la información aportada por el establecimiento, los alérgenos de los platos **pueden aparecer reflejados o no**. Cuando se indiquen, la información tiene carácter **meramente informativo** y puede contener **errores u omisiones**, pudiendo existir además **trazas por contaminación cruzada**. Si los alérgenos **no se muestran** en la carta, el cliente debe **consultarlo expresamente en el establecimiento** antes de pedir o consumir.

La responsabilidad del establecimiento se refiere exclusivamente a la información que facilite **directamente al cliente** en el momento del pedido y del servicio, **una vez que el cliente haya comunicado expresamente sus alergias o intolerancias y solicitado confirmación** sobre la composición del plato. El cliente debe

informar siempre de sus alergias/intolerancias y **confirmar** la idoneidad del plato antes de realizar el pedido y consumirlo. Los datos mostrados en ConMenu son **orientativos** y pueden contener errores u omisiones; **ConMenu no garantiza su exactitud ni asume responsabilidad alguna** por su uso.