

LOS POSTRES EN LA CASETA DE BOMBAS

Tarta de queso pasiego con queso fresco ecológico de Los Tiemblos, en La Sota, San Pedro del Romeral, probablemente uno de los valles más salvajes y bonitos que quedan en el siglo XXI en Cantabria	5,5
Tarta de chocolate y galletas como las de cumpleaños de antaño, con recuerdos de otros tiempos	5,5
Tarta de chocolate especial de la casa <i>sin gluten</i> con sorbete de naranja o con helado de avellana y chocolate caliente	5,5
Tiramisú especial de Las Bombas con helado de café casero	5,5
Sorbete de limón al cava	5,5

HELADOS

Helado de queso como el de Ontaneda con frutos rojos	5
Helado de nata al estilo stracciatella con chocolate caliente al momento	5
Helado tutti-frutti de yogur de Cantabria con compota de frutas ecológicas de temporada asadas	5
Helado de Café Angélica tostado artesanalmente y de comercio justo	5

CAFÉS *

Solo	2
Americano	2
Mediano	2,1
Con leche	2,2
Bombón	2,3
Cappuccino	2,5
Cold brew	2,6
Viénés	3
Blanco y negro	3,5
Carajillo "La Caseta de Bombas"	3,75
Carajillo "lebaniego"	3,75
Escocés	4,5
Irlandés	4,5
Café de filtro en Chemex	3

INFUSIONES *

Ginger Lemon	2,5
Rooibos	2,5
Menta, naranja o frutos rojos	2,5
Té rojo Pur eh Bio	2,5
Té verde Gun Powder	2,5
Té negro Earl Grey	2,5
Té blanco Silver Needles	3
Té matcha	3



lacasetadebombas.es
@lacasetadebombas

*precios en sala