

L'Hôtel Café Royal lance une collection estivale de sorbets et de glaces, signée par le Chef Albert Adrià

Avec l'arrivée des beaux jours dans la capitale britannique, le mythique salon de thé de l'hôtel Café Royal, **Cakes & Bubbles**, propose une sélection de sorbets, glaces et stroopwafel à déguster sur sa sublime terrasse donnant sur Regent Street, une coupe de Veuve Cliquot à la main.

Le chef Albert Adrià a sélectionné les meilleurs produits et ajouté sa propre touche pour des créations glacées gourmandes et originales.



Deux sorbets sont ainsi proposés :
Sorbet à la rose Ispahan, framboise et lychee (£8)
Sorbet Chocolat Noir 64 % (£8)

Pour une touche de fraîcheur caféinée, la **Glace Lavazza 1895**, à base de café et de miso blanc (£8)

Et pour les plus gourmands, le salon de thé propose également la gaufre hollandaise **Stroopwafel** fourrée à la glace au spéculoos et au caramel coulant (£9)

Informations pratiques :

Cakes & Bubbles (au sein de l'Hotel Café Royal)
70 Regent Street, London, W1B 4DY
Ouvert tous les jours de 11h à 21h