



Santiago de Compostela
DOCE

Además de disfrutar de los dulces más creativos de la ciudad, podrás apuntarte a los cursos de repostería que imparte Miguel Gil. Su especialidad es el chocolate.
♥ San Pedro de Mezonzo, 46, tel. 981 94 11 30.



Madrid
ITALIANA MADRID

Si eres una loca del *made in Italy* disfrutarás del auténtico capuchino de esta librería-café, mientras hojeas libros de viajes, poesía y literatura en la lengua de Dante.
♥ Corredera Baja de San Pablo, 10, tel. 915 23 21 26.



1. Juliana Azúcar de caña con canela 'Quaid Sud' (7,50 €). 2. Bomec Cofre 'Safari Damman' con saquitos en piel con té verde y negro (85 €). 3. I Love Bread 'Muffin' de frambuesa (1,50 €). 4. Capperi Mostaza de frutas de Cremona (13 €). 5. Isolée Aceite de oliva 'One Mil Flores' (8 €). 6. Isolée Cubiertos desechables de madera (3,60 €). 7. Capperi Mermelada de higos y mandarinas (4,25 €). 8. Embassy Miel con almendras (10 €). 9. Embassy Pasteles variados (2 € c/u).



10. Ocho y Medio Lata de bombones (20 €). 11. Mallorca Licor de cacao y cereza (11 €). 12. Ocho y Medio Chocolatina 'Arigato' (2,50 €). 13. Cacao Sampaka Vainilla en polvo (11 €). 14. Xavier Mor Grajeas de frambuesa con chocolate (3 €). 15. Doce Nube de cacao (3 €). 16. Pancracio Caviar de chocolate (10,70 €). 17. Mallorca Tabletas variadas (3,50 €). 18. Doce Chocolate con frutas liofilizadas (4 €/u.). 19. La Bombonería Miniesculturas de chocolate (50 €/kg).