

POSTRES ARTESANOS

Tarta de Queso <i>con helado de guayaba</i>	9,50 €
Tarta de Coco <i>con helado</i>	9,00 €
Milhojas <i>de hojaldre con crema, dulce de leche y helado de turrón</i>	8,50 €
Creme Brulee <i>de pistacho</i>	9,50 €
Doble Mousse de chocolate y Maracuyá	10,50 €
Crema de Papaya <i>con helado de vainilla</i>	12,00 €
Tarta Némesis <i>de chocolate belga con sorbete de frutos rojos</i>	9,50 €
Panqueca de dulce de leche <i>argentino con helado de vainilla</i>	9,50 €
Piña natural <i>con ralladura de limón</i>	5,50 €

PARA COMPARTIR

Tarta Tatín <i>de manzana con helado de vainilla</i>	28,00 €
Festival de Postres	28,00 €

HELADOS

Chocolate
Vainilla
Turrón
Dulce de Leche
Guayaba

SORBETES

Frutos Rojos
Mango
Limón

6,50 €

*Disponemos de una amplia carta con otros vinos y D.O a su disposición.
Solicítela a nuestros Maîtres.
Suplemento 10% en terraza*

VINOS DE POSTRE

POR COPA

PX Noé VORS 30 Años <i>G. Byass. D.O. Jerez</i>	14,00 €
Don PX G.R 2002 <i>Tº Albalá. D.O. Montilla-Moriles</i>	11,00 €
Don PX 2020 <i>Tº Albalá. D.O. Montilla-Moriles</i>	8,00 €
Niepoort Tawny <i>Porto</i>	6,50 €
Quinta do Noval. L.B.V. 2016. <i>Porto</i>	10,00 €
Quinta do Noval. Tawny 10 años. <i>Porto</i>	12,00 €

POR BOTELLA

ESPAÑA

Chivite 125 Colección 2019 - ½ bot. <i>Vendimia Tardía. D.O. Navarra</i>	53,00 €
Ochoa Moscatel 2021 - ½ bot. <i>Vendimia Tardía. D.O. Navarra</i>	30,00 €
Castaño Monastrell 2015 - 50 cl. <i>D.O. Yecla</i>	27,00 €

HUNGRÍA

Oremus 3 Puttonyos 2016 - 50 cl. <i>Tokaji</i>	51,00 €
Oremus 5 Puttonyos 2008 - 50 cl. <i>Tokaji</i>	75,00 €
Oremus 6 Puttonyos 2005 - 50cl. <i>Tokaji</i>	92,00 €

FRANCIA

Mouton Cadete Réserve 2019 -75 cl. <i>Sauternes</i>	72,00 €
---	---------

CAFÉS

Espresso	3,00 €
----------	--------

Disponemos de una amplia carta con otros vinos y D.O a su disposición.

*Solicítela a nuestros Maîtres.
Suplemento 10% en terraza*