

POSTRES CASEROS / HOME MADE DESSERTS

Milhojas de mousse de limón con chocolate blanco. Lemon mousse in puffed pastry with white chocolate.	7.5
Cremoso de queso. Creamy cheese.	6.5
Helado de turrón con pasas al Pedro Ximénez. Nougat ice-cream with P.X.	8
Tataki de piña natural con helado de coco. Natural pineapple tataki with coconut ice cream.	7.5
Crujiente de mousse de turrón y crema de anís. Crispy nougat mousse and anise cream.	7.5
Sorbete de limón al cava semi-seco. Medium-dry lemon and cava sorbet.	6
Sorbete de mango. Mango sorbet.	7
Brownie de chocolate con helado de frutos rojos y mousse de yogurt. Chocolate brownie with red fruit ice cream and yogurt mousse.	8.5
Cheesecake (Consultar al camarero la selección diaria). Cheesecake (Ask the waiter for the daily selection).	8.5

* Si es usted alérgico o tiene alguna intolerancia infórmenos y le informaremos rigurosamente.
If you suffer from allergies or intolerance, please let us know. We will inform you rigorously.

Precio en € / Price in € · IVA incluido / VAT included

VINOS GENEROSOS / FORTIFIED WINES



CREAM

Candela Cream · (Bodegas Lustau).	3
Solera 1847 · (Bodegas González Byass).	3.5

MOSCATEL

Ambrosía · (Bodegas Sánchez Romate).	5.5
Victoria Nº2 · (Bodegas Jorge Ordóñez).	7.5

PEDRO XIMÉNEZ

1827 PX · (Bodegas Osborne).	4.5
Cardenal Cisneros · (Bodegas Sánchez Romate).	6.5
Noé PX · (V.O.R.S. Bodegas González Byass).	14
Ximénez Spínola · (Bodegas Ximénez Spínola).	9
Ximénez Spínola · (Cosecha, Bodegas Ximénez Spínola).	7
Santa Águeda · (Vino de Naranja, Condado de Huelva Bod. Villalva).	4
Tintilla de Rota · (Bod. Finca Moncloa).	14
Abuelhita · (Bod. Campestral).	14

LICORES / SPIRITS



Chupito de Licor · (Spirits shot).	2
Copa de Licor · (Spirits long drink).	4
Copa de Espumoso · (Glass of sparkling).	4.5
Copa de Cava Rosado · (Glass of Cava).	4.5