

POSTRES CASEROS / HOME MADE DESSERTS

Milhojas de mousse de limón con hilos de chocolate blanco. Lemon mousse mille-feuille with white chocolate threads.	7.5
Cremoso de queso. Creamy cheese.	6.5
Helado de turrón con pasas al Pedro Ximénez. Nougat ice-cream with P.X.	8.5
Tataki de piña caramelizada con helado de coco. Caramelized pineapple tataki with coconut ice cream.	8
Crujiente relleno de mousse de turrón y esencia de anís. Crispy pastry filled with nougat mousse and anise essence.	8
Sorbete de limón al cava semi-seco. Medium-dry lemon and cava sorbet.	6
Sorbete de mango. Mango sorbet.	7.5
Brownie de chocolate con helado de frutos rojos y nube de yogurt. Chocolate brownie with red berry ice cream and yogurt foam.	8.5
Cheesecake (Consultar al camarero la seleccion 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).	3.8
Solera 1847 · (Bodegas González Byass).	3.5

MOSCATEL

Ambrosía · (Bodegas Sánchez Romate).	5.5
Victoria N°2 · (Bodegas Jorge Ordóñez).	8

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