














DESSERTS

	Warm Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream	4€	6.5€
	White chocolate burnt cream with red fruits		6€
	Tocino de cielo (made with egg yolks and sugar) soup with fresh cheese mousse		5.5€
	The lemon and lime sphere with litchi		6€
	Tutti-fruti Alaska flambéed with Grand Marnier		6€
	Cherry Pablova and pistachio with vanilla ice cream		6€
	Vanilla ice cream with hot chocolate		4.8€
	Profiteroles stuffed with vanilla ice cream covered in hot chocolate		6€
	Ice cream		3.8€
	Tocino de cielo (made with egg yolks and sugar) with whipped cream		4.5€
	Lemon sorbet		3.8€
	Lemon sorbet with cream sherry		4.8€
	Cylinder of mango and peach on cream of greek yogurt		5.5€

Please ask for our selection of wines and brandys to complement your choice!

Pleasure of a good moment

We have information on allergies and intolerances Food. Tell it to our staff.

Alle unsere Desserts sind hausgemacht und werden von unseren Konditoren zubereitet.

VINOS PARA MARIDAR EL POSTRE

PEDRO XIMÉNEZ - MOSCATEL

Emilín Moscatel BODEGA EMILIO LUSTAU 3€

Variedad: Uva 100% Moscatel. Cata: Pacificada en soleo, color oscuro con aspecto denso y lágrima muy marcada. Dulce con equilibrada acidez, persistente al paladar.

Noé (VORS 30 años) BODEGA GONZÁLEZ BYASS 9€

Variedad: Uva 100% Pedro Ximénez. Cata: Color ébano, con aromas de higo, café y especias. En boca muy persistente, equilibrado y largo.

Oxford 1.970 BODEGA DIOS BACO 3€

Variedad: Uva 100% Pedro Ximénez. Cata: Solera viejísima, color barniz viejo, de tres capas, muy oscuro. Retronasalmente sorprenden agradables notas de regaliz, con frutas pasificadas deliciosas.

Néctar BODEGA GONZÁLEZ BYASS 2.20€

Variedad: Uva 100% Pedro Ximénez. Cata: Color oscuro casi opaco, posee aromas tostados a solera vieja con recuerdos a fruta pasa.

Viña 25 BODEGA EMILIO LUSTAU 2.20€

Variedad: Uva 100% Pedro Ximénez. Cata: Color caoba oscuro, profundo y voluptuoso en la nariz, tonos a pasas y nueces equilibrado, aterciopelado, su alto contenido en azúcar no se percibe por su envejecimiento.

El Candado BODEGA VALDESPINO (GRUPO ESTÉVEZ) 2.20€

Variedad: Uva 100% Pedro Ximénez. Cata: Caoba oscuro, tonos yodados, muy denso, capa alta, lágrima muy gruesa. Pasas, avellanas, melazas, especias, laca, miel, canela, cacao, jarabe, ebanistería vieja y de solera.

Pedro Ximénez BODEGA EMILIO HIDALGO 2.50€

Variedad: Uva 100% Pedro Ximénez. Cata: Color oscuro casi opaco posee aromas tostados a solera vieja con recuerdos a fruta pasa. En boca es denso, aterciopelado y muy dulce.

San Emilio BODEGA EMILIO LUSTAU 2.20€

Variedad: Uva Pedro Ximénez. Cata: Profundo color caoba oscuro y viscoso. Muy fructoso en nariz, aromas (pasas, regaliz, torrefactos, frutos secos y café). En boca es muy dulce, suave, equilibrado y largo.

ESPUMOSOS

D.O. CALATAYUD

Reyes de Aragón BODEGAS LANGA 3€

Variedades: 70% Chardonnay, 30% Macabeo. Cata: Color amarillo pajizo con destellos acerados, aromas procedentes de la crianza, nariz complejo, burbuja fina y potente, convirtiéndose en un cava excelente.