

MUNDO DULCE

	Bizcocho templado de chocolate con helado vainilla	4€	6.5€
	Crema de chocolate blanco quemada con frutos rojos		6€
	Sopa de tocino de cielo con mousse de queso fresco		5.5€
	Esfera de limón y lima con corazón de lichi		6€
	Alaska de Tutti-fruti flambeada con Grand Marnier		6€
	Pablova de cerezas y pistacho con helado de vainilla		6€
	Helado de vainilla con chocolate caliente		4.8€
	Profiteroles rellenos de helado de vainilla con chocolate caliente		6€
	Helado variado		3.8€
	Tocino de cielo con nata		4.5€
	Sorbete de limón		3.8€
	Sorbete de limón con vino cream		4.8€
	Cilindro de mango y melocotón sobre crema de yogur griego		5.5€

Preguntar por las copas especiales de vinos viejos y brandys de Jerez de sobremesa

El placer de un buen momento

Disponemos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias.

Indíquese a nuestro personal.

Todos los postres son caseros elaborados por nuestros pasteleros.

VINOS PARA MARIDAR EL POSTRE

PEDRO XIMÉNEZ - MOSCATEL

Emilín Moscatel BODEGA EMILIO LUSTAU

3.5€

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

2.40€

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

2.25€

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)

2.60€

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

2.80€

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

4€

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.