



## Nuestros postres

<b>Carpacho de Piña y "Yerbabuena"</b>	<b>5.50€</b>
<b>Brownie de Chocolate y Crema Tostada</b>	<b>8.50€</b>
 <b>Leche Frita Flambeada con Anís Seco</b>	<b>8.50€</b>
 <b>Helado de Nata con Virutas de Chocolate y Pedro Ximénez</b>	<b>8.50€</b>
 <b>Tocino de Cielo con Helado de Piñones</b>	<b>8.50€</b>
 <b>Sorbete de Limón con Combinación a Elegir</b>	<b>8.50€</b>
 <b>Tarta cremosa de Queso con Helado de Praliné de almendras</b>	<b>8.50€</b>
 <b>Terna de Quesos con Membrillo y Nueces</b>	<b>17.00€</b>
<i>(cabra payoya, oveja del roncal y stilton)</i>	
 <b>Dulce Pecado (para compartir)</b>	<b>17.50€</b>
	



### IVA INCLUIDO





## Vinos de postre

### PEDRO XIMÉNEZ

<b>Zuleta PX - B. Zuleta (Jerez)</b>	<b>4.50€</b>
<b>1827 - B. Osborne (Jerez)</b>	<b>5.50€</b>
<b>La Cilla - B. Barbadillo (Jerez)</b>	<b>7.50€</b>
<b>Duquesa - B. Sánchez Romate (Jerez)</b>	<b>7.50€</b>
<b>Ximenez- Spínola- B. Ximenez-Spinola (Jerez)</b>	<b>19.00€</b>
<b>Noe VORS - González- Byass (Jerez)</b>	<b>19.00€</b>

### MOSCATEL

<b>Gran Feudo-B. Gran Feudo (Navarra)</b>	<b>5.50€</b>
<b>Olavidium - Colectivo Olavidium (Montilla - Moriles)</b>	<b>5.50€</b>

### CREAM

<b>Matusalem VORS-B. González- Byass (Jerez)</b>	<b>19.00€</b>
--	---------------

### TINTO DULCE

<b>Monastrell-B. Castaño (Yecla)</b>	<b>9.00€</b>
--------------------------------------	--------------

### HUNGRÍA

<b>Tokaji Aszú-3 Puttonyos-B. Vega Sicilia (Tokaj-Hegyalja)</b>	<b>15.00€</b>
---	---------------

### PORTUGAL

<b>Osborne Porto Tawny 10 años-B. Osborne (Vilanova de Gaia)</b>	<b>8.50€</b>
--	--------------

### FRANCIA

<b>Château Fontebrière- B. Château Haut Bergeron (Sauternes)</b>	<b>12.00€</b>
--	---------------

*Estos Precios corresponden al servicio de una copa  
IVA INCLUIDO*