



Desserts

Pineapple Carpaccio with Mint Carpacho de Piña y "Yerbabuena"	5.50€
Chocolate Brownie with Crème Brûlée Brownie de Chocolate y Crema Tostada	8.50€
Fried Milk with Dry Anisette Leche Frita Flambeada con Anís Seco	8.50€
Cream and Chocolate Ice-Cream with PX Helado de Nata con Virutas de Chocolate y Pedro Ximénez	8.50€
Pudding of Egg Yolk and Syrup with Pine Nuts Ice-Cream Tocino de Cielo con Helado de Piñones	8.50€
Lemon Sorbet with Liquor Choise Sorbete de Limón con Combinación a Elegir	8.50€
Apple Pie with Vanilla Ice Cream Tarta de Manzana Hojaldrada con Helado de Mantecado	8.50€
Cheese Selection (Goat "Payoyo", Sheep, Blue Stilton) Terna de Quesos con Membrillo y Nueces (cabra payoya, oveja del roncal y stilton)	15.00€
Sweet sin (for three people) Dulce Pecado (para tres personas)	17.50€





Dessert wines

PEDRO XIMÉNEZ

Zuleta PX - B. Zuleta (Jerez)	4.00€
1827 - B. Osborne (Jerez)	5.00€
La Cilla - B. Barbadillo (Jerez)	7.00€
Duquesa - B. Sánchez Romate (Jerez)	7.00€
Ximenez- Spínola- B. Ximenez-Spinola (Jerez)	18.00€
Noe VORS - González- Byass (Jerez)	19.00€

MOSCATEL

Gran Feudo - B. Gran Feudo (Navarra)	5.00€
---	-------

CREAM

Matusalem VORS- B. González- Byass (Jerez)	19.00€
---	--------

TINTO DULCE

Monastrell - B. Castaño (Yecla)	9.00€
--	-------

HUNGRÍA

Tokaji Aszú- 3 Puttonyos - B. Vega Sicilia (Tokaj-Hegyalja)	10.00€
--	--------

PORTUGAL

Osborne Porto Ruby - B. Osborne (Vilanova de Gaia)	4.50€
---	-------

FRANCIA

Château Fontefride- B. Château Haut Bergeron (Sauternes)	12.00€
---	--------