

Desserts

Pineapple Carpaccio with Mint
Carpacho de Piña y "Yerbabuena"

5.80€

Chocolate Brownie with Crème Brûlée
Brownie de Chocolate y Crema Tostada

8.80€



Fried Milk with Dry Anisette
Leche Frita Flambeada con Anís Seco



8.80€

Cream and Chocolate Ice-Cream with PX
Helado de Nata con Virutas de Chocolate y Pedro Ximénez



8.80€

Pudding of Egg Yolk and Syrup with Pine Nuts Ice-Cream



Tocino de Cielo con Helado de Piñones

Lemon Cake



8.80€

Tarta de Limón

DON JESUS



8.80€

Don Jesús (Zumo de Naranja Natural, Helado de Mantecado y Licor)

Cheese Selection (Goat "Payoyo", Sheep, Blue Stilton)



18.00€

Terna de Quesis con Membrillo y Nueces (cabra payoya, oveja del roncal y Stilton)

Sweet Sin (for sharing)



Dulce Pecado (para compartir)

17.50€



10% TAX INCLUDE



Pescado



Apio



Cacahuetes



Crustáceos



Dióxido de
azufre
y sulfitos



Frutos
de cáscara



Contiene
gluten



Granos de
sésamo



Huevos



Lácteos



Moluscos



Mostaza



Soja



Dessert Wine

PEDRO XIMÉNEZ

Zuleta PX - B. Zuleta (Sanlúcar)	4.80€
1827 - B. Osborne (El puerto de Santa María)	5.80€
La Cilla - B. Barbadillo (Sanlúcar)	7.80€
Duquesa - B. Sánchez Romate (Jerez)	7.80€
Noe VORS - González- Byass (Jerez)	19.50€

MOSCATEL

Gran Feudo-B. Gran Feudo (Navarra)	5.80€
Olavidium - Colectivo Olavidium (Montilla - Moriles)	5.80€

CREAM

Matusalem VORS-B. González- Byass (Jerez)	19.50€
--	---------------

TINTO DULCE

Monastrell-B. Castaño (Yecla)	9.50€
--------------------------------------	--------------

HUNGRÍA

Tokaji Aszú-3 Puttonyos-B. Vega Sicilia (Tokaj-Hegyalja)	17.80€
---	---------------

PORTUGAL

Osborne Porto Tawny 10 años-B. Osborne (Vilanova de Gaia)	8.80€
--	--------------

FRANCIA

Château Fontebrière- B. Château Haut Bergeron (Sauternes)	12.50€
--	---------------

Price per glass

TAX INCLUDE