

# Postres, dulces y felicidad

---



- Tarta “entre algodones”** de frambuesas, rosas y lichies con nube de azúcar. ◆■▲ /3pax 16
- Mini-cake invertida** de chocolate fondant 70% origen Papúa con helado de avellanas. ◆■▲◆ /2pax 11,50
- Tarta de queso trufado** castañas y especias otoño-invierno ◆▲ 10,20
- Tarta fina de plátano** helado de açai brasileño y salsa de calabaza humeante ◆▲ /2pax 11,50
- Tarta de yema tostada** y whisky con manzana y garrapiñados ◆▲■ /2pax 11,50
- Torrija caramelizada** con vainilla, haba tonka y café ◆▲■ 9,20

# Vinos dulces por copas

---

**XIMENEZ SPINOLA PX** 30/6,5€

D.O. JEREZ-XEREZ-SHERRY  
BODEGA XIMENEZ SPINOLA  
AÑADA 2017  
UVA: 100% PEDRO XIMENEZ

**DON PX TORO ALBALA** 23/5,5€

D.O. MONTILLA MORILES  
BODEGA TORO ALBALA  
AÑADA 2018  
UVA: 100% PEDRO XIMENEZ

**TOKAJI ASZU** 48/9€

D.O TOKAJI  
BODEGA OREMUS TOKAJI  
AÑADA 2011 / 3 PUTTONYOS

**SANDEMAN TAWNY** 18/5€

D.O OPORTO  
BODEGA SANDEMAN  
UVAS: Roriz, Barroca, Touriga, Cão

**LAURA MOSCATEL** 18/4,5€

D.O. JEREZ-XEREZ-SHERRY  
BODEGA BARBADILLO  
UVA: 100% MOSCATEL

**VI DE GLASS GEWÜRSTRAMINER** 25/6€

D.O. PENEDES  
BODEGA GRAMONA  
AÑADA 2016  
UVA: GEWÜRSTRAMINER

