












ALBØRES

DESSERTS

Warm Chocolate and Walnuts Cake served with Vanilla Ice-Cream 	3.50€	6€
Mascarpone Mousse with Creamed Egg Custard 		5€
White Chocolate Creme Brulee with Mixed Berries 		5.50€
Three ways to taste chocolate (milk chocolate mousse, white chocolate cream and yoghurt, chocolate ice cream) 		5.50€
Pineapple tartare marinated with ginger, curry, coconut ice cream 		6.00€
Caramelised coconut milk rice, mandarin sorbet 		6.00€
Cinnamon cake, caramelized almonds, pistachio ice cream and orange marmalade. 		5.50€
Varied ice cream 		3.50€
'Tocino de cielo' (sweet cream from eggs and syrup) with maracuja cream and citrus fruit 		5.00€
Lemon Sorbet 		4.00€
Lemon Sorbet with Sherry Cream 		4.80€

Please ask for our selection of wines and brandys to complement your choice!

Pleasure of a good moment

We have information on allergies and intolerances Food. Tell it to our staff.

VINOS PARA MARIDAR EL POSTRE

PEDRO XIMÉNEZ - MOSCATEL

Emilín Moscatel BODEGA EMILIO LUSTAU 3.50€

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 9.00€

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 3.00€

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 2.20€

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 4.00€

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 3.00€

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.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



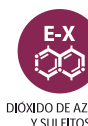
APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS