

# ALBORES

## MUNDO DULCE

Bizcocho templado de chocolate y nueces con helado de vainilla 	3.50€	6€
Mousse de queso con sopa de tocino de cielo 		5€
Crema de chocolate blanco quemado con frutos rojos 	5.50€	
Tres formas de tomar chocolate (mousse de chocolate con leche, crema de chocolate blanco y yogur, helado de chocolate 	5.50€	
Tartar de piña natural marinada con jengibre, curry y helado de coco 	6.00€	
Arroz con leche de coco caramelizado con sorbete de mandarina 	6.00€	
Al andaluz: Bizcocho de canela, garrapiñada de almendras, helado de pistacho y mermelada de naranja. 	5.50€	
Helado variado 	3.50€	
Tocino de cielo sobre crema de maracuyá y cítricos 	5.00€	
Sorbete de limón 	4.00€	
Sorbete de limón con vino cream 	4.80€	

Preguntar por las copas especiales de vinos viejos y brandys de Jerez de sobremesa

*El placer de un buen momento*

Disponemos de información sobre alérgias e intolerancias alimentarias. Indíquese a nuestro personal.

## 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



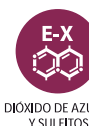
APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS