

NUESTROS  
POSTRES



*"Una comida sin postre  
es como un traje sin corbata"*

Fernand Point  
*Chef francés, 1895 - 1955*



<b>Flan de Huevo</b> Huevo • Leche • Caramelo	5,00 €
<b>Nuestro Tocinillo de cielo</b> Yema de huevo • Almíbar • Caramelo	6,50 €
<b>Puding de coco</b> Huevo • Leche • Dulce de leche • Coco rallado • Caramelo	5,00 €
<b>Arroz con leche y helado de canela</b> Leche • Arroz • Canela	5,50 €
<b>Torrija y helado de turrón</b> Pan, leche, caramelo, miel y turrón	5,50 €
<b>Tarta de chocolates</b> Bizcocho • Nata • Chocolate a la menta • Chocolate negro Grand Cru Madagascar • Chocolate Blanco	6,50 €

<b>Tarta de queso</b> Tarta de selección de quesos horneada acompañada de dulce de membrillo	6,50 €
<b>Cre moso de chocolate, pan y aceite</b> Chocolate 70% Cacao • Escamas de sal marina • AOVE Arbequina • Pan de Cristal	6,50 €
<b>Helado de piñones y miel sobre bizcocho ligero de regaliz</b> Bizcocho de regaliz • Piñones • Miel de brezo	6,50 €
<b>Helado de queso con coulis de frutos rojos y crujiente de galleta</b> Queso de cabra • Frutos rojos • Galleta	6,50 €

# *vinos dulces por copas*

		PX Tradición V.O.R.S. D.O. Jerez - Pedro Ximénez	9,50 €
Apóstoles 30 años V.O.R.S. D.O. Jerez - Palomino y Pedro Ximénez	8,00 €	Noé 30 años V.O.R.S. D.O. Jerez - Pedro Ximénez	8,00 €
Matusalem 30 años V.O.R.S. D.O. Jerez - Palomino y Pedro Ximénez	8,00 €	Don PX Reserva 1985 D.O. Montilla-Moriles - Pedro Ximénez	4,50 €
East India D.O. Jerez - Palomino y Pedro Ximénez	4,00 €	La Cilla D.O. Jerez - Pedro Ximénez	3,50 €

# *vinos dulces por copas*

La Garnacha de hielo Garnacha	9,00 €	Clavidor Milbesos 2014 D.O. Rueda - Sauvignon blanc	4,00 €
Amantia 2013 D.O. Arlanza - Tempranillo	7,00 €	Apasionado de J. Pariente 2012 D.O. Rueda - Sauvignon blanc	4,00 €
Tintoralba Dulce 2015 D.O. Almansa - Garnacha Tintorera	4,00 €	Château du Vieux Moulin 2011 A.O.C. Loupiac Sémillon, Sauvignon y Muscadell	4,00 €
El Grifo Canari 1956/1970/1997 D.O. Lanzarote - Malvasía	7,00 €	Oremus Aszú 6 Puttonyos 2005 Tokaj - Furmit, Harslevelu y Moscat	15,00 €
Chivite Vendimia Tardía 2016 D.O. Navarra - Moscatel	5,50 €	Disznoko Aszú 5 Puttonyos 2009 Tokaj - Furmit, Harslevelu y Moscat	8,00 €
Casta Diva Cosecha Miel 2013 D.O. Alicante - Moscatel	5,00 €	Oremus Aszú 3 Puttonyos 2011 Tokaj - Furmit, Harslevelu y Moscat	7,00 €

# *vinos dulces por copas*

**Niepoort Vintage 2009**

D.O. Vinho do Porto

16,00 €

**Niepoort LBV 2011**

D.O. Vinho do Porto.

4,50 €

**Osborne Porto 20 años**

D.O. Vinho do Porto.

5,80 €

**Ramos Pinto Tawny**

D.O. Vinho do Porto.

3,80 €

**Quinta Vale Dona Maria**

**LBV 2012**

D.O. Vinho do Porto.

4,50 €

**Van Zellers Ruby**

D.O. Vinho do Porto.

3,50 €

**Ramos Pinto LBV 2011**

D.O. Vinho do Porto.

4,50 €

**Van Zellers Tawny**

D.O. Vinho do Porto.

3,50 €

# café del mundo

<b>Blend Clásico 100% Arábica</b> Sabor suave, achocolatado y ligero	2,20 €	<b>Guatemala Volcán de Oro</b> Cuerpo pronunciado y aroma intenso. Acidez muy fina	2,50 €
<b>Australia Skybury</b> Buen cuerpo, intenso y equilibrado. Acidez media	3,00 €	<b>Jamaica Blue Mountain</b> Muy aromático con toque de vainilla y cacao, cuerpo medio y con un contenido en cafeína muy bajo. Ligeramente ácido	4,00 €
<b>Colombia Supremo</b> Muy aromático, de cuerpo ligero y suave sabor afrutado. Acidez media.	2,50 €	<b>Puerto Rico Yauco</b> Intenso y de cuerpo muy equilibrado. Sobreabundante aroma de carácter maltoso y gusto achocolatado. Escasa acidez	3,00 €
<b>Ethiopia Limu Moka</b> Mucho cuerpo, sabor ahumado, nariz dulcemente especiada. Acidez media	2,50 €		



# café gourmet

## Café Bombón

Blend Clásico 100% Arábica •  
Leche condensada

3,00 €

## Marocchino

Blend Clásico 100% Arábica •  
Chocolate • Espuma de leche

3,80 €

## Café Blanco y Negro

Blend Clásico 100% Arábica •  
Helado de nata

4,50 €

## Café Royal

Blend Clásico 100% Arábica • Terrón  
de azúcar • Chartreuse Amarillo

3,30 €

## Café Escocés

Blend Clásico 100% Arábica •  
Whisky escocés • Helado de vainilla

6,50 €

## Café Vienés

Blend Clásico 100% Arábica •  
Nata montada

3,00 €

## Café Irlandés

Blend Clásico 100% Arábica • Whisky  
irlandés quemado con azúcar moreno •  
Nata líquida

6,50 €

## Café Jamaicano

Blend Clásico 100% Arábica • Licor  
Tía María con azúcar moreno • Nata  
montada

6,50 €

# selección infusiones

**Earl Grey superior**  
Tés negros de China y Ceilán,  
aromatizado con Bergamota

2,20 €

**Té verde superior Lung Ching**  
Té verde cultivado en la  
provincia de Zhejiang

2,75 €

**Canela**  
Té negro aromatizado con trozos  
de canela

2,20 €

**Sueño de Martinica**  
Té verde Sencha aromatizado  
con frutos exóticos y pétalos de flores

2,20 €

**Isla de Madagascar**  
Té negro con vainilla,  
chocolate y almendras

2,20 €

**Caperucita roja**  
Té verde Sencha aromatizado  
con frutos rojos

2,20 €

**El diablo en el cuerpo**  
Té negro con aromas de cereza,  
fresa, frambuesa y grosella

2,20 €

**Gunpowder con menta Nanah**  
Té verde con menta suave  
llamada Nanah

2,20 €

**Jardín de las Hespéridas**  
Té negro aromatizado con  
cuatro agrios

2,20 €

**El desierto Tártaro**  
Té verde Sencha con agrios y  
naranja amarga

2,20 €

**Yunnan Pu-Erh manlarín** 2,20 €  
Té rojo natural originario de Yunnan

**Vainilla-Caramelo** 2,20 €  
Té rojo Pu-Erh aromatizado  
con vainilla y caramelo

**Pai Mu Tan** 2,75 €  
Té blanco natural de la provincia de  
Fujian

**Magia blanca** 2,75 €  
Té blanco aromatizado con melocotón

**Rooibos natural** 2,20 €  
Rooibos de África del Sur

**Richmond canela-naranja** 2,20 €  
Rooibos de África del Sur  
con canela y naranja

**Los cantos del crepúsculo** 2,20 €  
Camomila, flores de tilo plateado,  
granos de anís, toronjil y aroma de  
naranja

**Bella durmiente** 2,20 €  
Mezcla de infusiones y té débil en teína

**Kir royal** 2,20 €  
Agua de frutas. Corteza de rosa  
silvestre, arándano, uvas, fresa,  
frambuesa, papaya, grosella y pétalos  
de rosa