

VINOS DULCES



Noctiluca (Málaga) <i>Moscatel de Alejandría</i>	12 €
Ariyanas Terruño Pizarroso (Málaga) Moscatel de Alejandría	16 €
Tintilla de Rota Finca Moncloa (Jerez) Tintilla de Rota	22 €
Solera 1842 Oloroso Medium Sweet VOS (Jerez) Palomino y Pedro Ximénez	20 €
Don PX Gran Reserva (Montilla) Pedro Ximénez	20 €
Niepoort LBV (Oporto) Tauriga nacional, tauriga franca, tinta cão y otras	15 €
Tokaji Aszú 6 Puttonyos (Hungria) Furmit, harlevelu y muscallunel	20 €
Château Doisy 2º GCC (Barsac) Semillón, sauvignon y muscadelle	18 €
Le Cidre de Glace Hermmingford (Québec. Canadá) Mcintosh	18 €

POSTRES



EL JARDÍN DE LUTZ

Sorbete de aceite de oliva arbequina y limón, crostini de pan, brotes y gelatina de Champan

21 €

MANZANA

Tarta fina de manzana con helado de vainilla y chantilly

21 €

ISLA FLOTANTE

Isla flotante de crema inglesa, helado de vainilla, frambuesa y almendras

18 €

CHOCOLATE TOTAL

Mousse, helado, nube y crujiente grué de cacao

21 €

AVELLANA

Crema de avellana, helado de earl grey y fruta de la pasión

22 €

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES

Vainilla, chocolate Valrhona, Moras silvestres, Coco, Cacao, Frambuesas, Mango;

Limón, Fruta de la pasión y Fresa

9,5€

(por bola)

IVA incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.