

## VINOS DULCES



### NOCTILUCA

Moscatel de Alejandría Málaga  
14 €

### VICTORIA Nº3 VIÑAS VIEJAS

Moscatel de Alejandría, Málaga  
25 €

### DON PX GRAN RESERVA

Pedro Ximénez, Montilla  
20 €

### NIEPOORT COLHEITA

Tauriga Nacional, Tauriga Franca, Tinta Cão, Oporto  
22 €

### TOKAJI ASZÚ 5 PUTTOYOS

Furmit, Harlevelu, Hungria  
24 €

### CHÂTEAU SUDUIRAUT 2º GCC

Sauvignon, Semillón, Sauternes  
18 €

### KLEIN CONSTANTIA

Moscatel de Frontignon, South Africa  
25 €

### INISKILLIN ICE WINE

Vidal. Canada  
35 €

## POSTRES



### EL JARDÍN DE LUTZ

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

19 €

### NUESTRAS FRESAS ROMANOFF

Fresas naturales con espuma de azahar, gelée de limón y aire de vainilla

21 €

### ISLA FLOTANTE

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

19 €

### CACAO NEGRO

Chocolate Aero, sorbete de cacao, cremoso de chocolate con té y esponjoso de cacao

23 €

### BERGAMOTA

Pavlova, semifrío y cremoso de Bergamota

22 €

### CACAO BLANCO

Esponjoso y crema de chocolate blanco, néctar ámbar de cacao, manzana, hierbas aromáticas y aceite de oliva

22 €

### SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES

Vainilla, Chocolate Valrhona, Moras silvestres, Coco, Cacao, Frambuesas, Mango, Limón, Fruta de la pasión y Fresa

9 €

(Por bola)

IVA incluido

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