

## VINOS DULCES



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

IVA incluido

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

## 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

19 €

### 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 €

### PISTACHO

Semifrío de pistacho y vainilla, bizcocho de chocolate blanco y aterciopelado de frambuesa

21 €

### LIMÓN-YOGURT-MORA

Cremoso de yogurt de queso de cabra de Casares, merengue de limón crujiente, helado de mora y roca de limón

18€