

VINOS DULCES



NOCTILUCA Moscatel de Alejandría Málaga	14 €
VICTORIA Nº3 Viñas Viejas Moscatel de Alejandría, Málaga	25 €
OLOROSO CREAM TRADICIÓN VOS Palomino y Predo Ximénez, Jerez-Xéres- Sherry	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 y muscallunel, Hungría	22 €
CHÂTEAU DOISY 2º GCC Semillón, Sauvignon y muscadelle, Sauternes barsac	18 €
CLOS SAINT THÉOBALD GRAN CRU Pinot Gris, Alsacia	20 €
LE CIDRE DE GLACE HERMMINGFORD Mcintosh, Canada Québec	18 €

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 €

BERGAMOTA

Pavlova, semifrío y cremoso de Bergamota

21 €

LINGOTE DE ORO

Cremoso de chocolate blanco y frambuesa, gelatina de regaliz y pepitas de oro

19 €

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES

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

8,5€

(por bola)

IVA incluido

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