

~Dulce tradición~

* ARROZ CON LECHE

Arroz con leche fresca de vaca, sal Maldon y mantequilla fresca.  

8.00 €

FLAN DE GANSO Y PATO

Flan de yemas de ganso y pato elaborado con nata fresca.  

7.00 €

TORRIJA

Torrija caramelizada de pan brioche con helado de caramelo salado.    

7.00 €

* TARTA DE QUESO PAYOYO

Tarta elaborada con una crema casera de queso payoyo, huevos de gallinas felices, helado de moscatel y piñón garrapiñado.    

8.00 €

TARTA DE CHOCOLATE

Tarta fundente de chocolate 70% de cacao aliñada con A.O.V.E koroneiki de "Cortijo El Solano" toque de haba tonka y helado de queso fresco.   

8.00 €

HELADOS CASEROS

Helado hecho en casa mantecado cada semana.

- caramelo saladao
- frutos rojos
- vainilla
- moscatel
- queso fresco
- café
- mango



3.50 €/bola

TRAMPANTOJOS

* TENTACIÓN DE EVA

Mousse de queso fresco y violetas, corazón de frutos rojos y helado de grosellas.   

10.00 €

OTOÑO

"Piña de pino" mousse de tiramisu sobre crumble de frutos secos, helado de café y bizcocho de especias.    

10.00 €

EL TIESTO DE ROSAURA, Matriarca de la Casa

Mousse de fruta de la pasión en dos texturas, sésamo garrapiñado, toffee de regaliz salado, tierra de avellanas y mini "tomate" de queso y frambuesa.   

10.00 €

HUEVO FRITO

Crema de limón con helado de mango, infusión de frutos rojos, peta zetas y frutas liofilizadas.

8.00 €

VINOS DULCES

Dulce de Invierno de Javier Sanz	7.50€/copa	Cream Sherry de Bodegas Alvear.	7.50 €/copa
Late Harvest Oremus	5.50€/copa	Porto Nieport LBV (late bottle Vintage)	6.50 €/copa
Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos	8.50 €/copa	Cloroso Catón de bodegas Alvear	6.50 €/copa
Don PX Bodegas Toro Albalá	5.50€/copa	Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos	68.00 €/botella

Los postres con * pueden adaptarse para alérgicos al gluten y frutos secos.

I.V.A incluido