

tentaciones dulces

Creoso de chocolate con "coca de forner", aove picual y sal / 6'50
(Lustau, Pedro Ximenez / 5'30 o Llàgrimes de Tardor, Mistela Negra / 4'50)

Quesos artesanos de la quesería El Pastor de Morella / 8'50
(Esencia de Monjardín, Chardonnay Reserva 2010 / 7'50)

Nuestro trío de sabores de helados artesanos / 5'50
(Floralis, Moscatel / 3'80)

Coulant de chocolate blanco con té matcha y helado artesano de mango / 6'50
(Valdespino Promesa, Moscatel / 4'90)

Sorbete de gin lemon a la albahaca con AOVE y confitura picante de chile habanero y tomate confitado / 5'50

-Disponemos de carta de infusiones-

copas de vino dulce para acompañar tu postre

Hungría

Royal Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013 (Furmint, Hárslevelú, Moscatel amarilla) / 6'40
Blanco naturalmente dulce. Históricamente el número de puttonyos define el grado de dulzor final del vino.

D. O. Jerez

Ximénez-Spínola Old Harvest (Pedro Ximénez) / 6'50
Elaborado con el sistema de Criaderas y Soleras de 1964.

Valdespino Promesa (Moscatel) / 4'90
Uva envejecida en el sistema de criaderas y soleras en botas que se usaron para amontillados y olorosos.

Lustau PX San Emilio (Pedro Ximénez) / 5'30

Vino Dulce Natural de Valencia

Daniel Belda (Chardonnay) / 3'80
Uva pasificada con el antiguo sistema de cañizo que se utilizaba en la Marina Alta denominado "riu-rau".

Vino de Postre del Mediterráneo

Floralis-Moscatel Oro (Moscatel de Alejandría) / 3'80
Desde 1946 la familia Torres elabora un vino de licor caracterizado por un néctar de perfume floral inconfundible.

D. O. Terra Alta

Llàgrimes de Tardor 2017 (Mistela Tinta) / 4'50
La mistela tinta es la menos conocida y la más sorprendente de las mistelas.

D. O. Yecla

Castaño Dulce (Monastrell) / 3'50

D. O. Navarra

Esencia de Monjardín Reserva 2010 (Chardonnay) / 7'50
Vendimiado en enero, después de las primeras nieves, tras ser afectado por la llamada "botrytis" noble o podredumbre noble.