

tentaciones dulces

Chocolate 70% cacao con AOVE, sal de oro, crujiente de patata y "coc en sucre" / 6'90
(*Esencia Monjardín. Chardonnay / 9'90*)

Creoso de chocolate blanco y fruta de la pasión, helado de violeta, perlas de sésamo y algarroba / 6'90
(*Bassus Rosado Dulce. Pinor Noir / 6'70*)

Nuestro trío de sabores de gelatos artesanos / 6'90
(*Valdespino Promesa. Moscatel / 5'40*)

Coulant de turrón de Jijona con gelato artesano / 6'90
(*Bobal Rosado Dulce. Bobal / 5'50*)

Pan de algarroba, cacao y naranja con creoso de calaza al horno, cítricos valencianos, pipas de calabaza garrapiñadas y queso de cabra pell florida de El Pastor de Morella / 6'90
(*Licor de Algarroba / 6'50*)

Sorbete de gin lemon a la albahaca con perlas de AOVE y confitura picante de chile habanero y tomate confitado / 6'20
(*Shot de ginebra Bruni Collin's / 3'50*)

copas de vino dulce para acompañar tu postre

Tokaji Aszú Disznókő 5 puttonyos Hungría / 9'90
(*Furmint. Hárslevelű. Moscatel Amarilla*)

Ximénez-Spínola PX Delicado D. O. Jerez / 6'70
(*Pedro Ximénez*)

Valdespino Promesa D. O. Jerez / 5'40
(*Moscatel*)

Lustau PX San Emilio D. O. Jerez / 5'80
(*Pedro Ximénez*)

Floralis-Moscatel Oro Vino de Postre del Mediterráneo / 4'10
(*Moscatel de Alejandría*)

Llàgrimes de Tardor D. O. Terra Alta / 4'90
(*Mistela Tinta*)

Esencia de Monjardín Reserva D. O. Navarra / 9'90
(*Chardonnay*)

Para do Pé D. O. Ribeiro / 11'70
(*Caiño Longo. Brancellao. Sousón*)

Bassus Rosado Dulce D. O. Utiel-Requena / 6'70
(*Pinor Noir*)

Bobal Rosado Dulce D. O. Utiel-Requena / 5'50
(*Bobal*)