

tentaciones dulces

Chocolate, aceite y sal (70% cacao, AOVE del Maestrazgo y "coc en sucre") / 7'90
(Huevos, Lácteos, Gluten)

Chocolate blanco y fruta de la pasión, helado de violeta, sésamo y algarroba / 7'90
(Sésamo, Lácteos, Frutos Secos con Cáscara, Huevo, Gluten)

Helado de romero, miel trufada, limón, azahar y almendra de Albocàsser / 7'90
(Huevos, Lácteos, Gluten, Frutos Secos con Cáscara)

Selección de quesos artesanos de "El Pastor de Morella" / 7'90
(Gluten, Lácteos)

Sorbete de gin lemon y albahaca, aceite y confitura de tomate picante / 7'90
(Sin alérgenos)

Nuestros helados artesanos / 6'50
(Soja, Huevos, Lácteos, Gluten, Frutos Secos con Cáscara, Cacahuetes)

para acompañar tu postre

½ Gin Tonic con Chispa / 7'50

Preparamos un medio Gin Tonic a medida según tus preferencias —cítrico, seco, afrutado o floral— seleccionando entre nuestra colección de ginebras y tónicas premium. Lo acompañamos con flor eléctrica, que despierta el paladar con una sensación vibrante y sorprendente.

Tokaji 5 puttonyos Hungría / 9'90 *Furmint, Hárslevelű, Moscatel Amarilla*

Ximénez-Spínola PX Delicado D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 6'70 *Pedro Ximénez*

Valdespino Promesa D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 5'40 *Moscatel*

Lustau PX San Emilio D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 5'80 *Pedro Ximénez*

Floralis-Moscatel Oro Vino de Postre del Mediterráneo / 4'50 *Moscatel de Alejandria*

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

Esencia de Monjardín Reserv^oa D. O. Navarra / 9'90 *Chardonnay*

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

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

Ximénez-Spínola PX Muy Viejo Solera 1918 D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 12'50 *Pedro Ximénez*