

## tentaciones dulces

Brownie de chocolate negro con helado de avellanas del Piamonte / 6'90  
*(Lustau. Pedro Ximenez / 5'30)*

Quesos artesanos de la quesería El Pastor de Morella / 8'50  
*(Llàgrimes de Tardor. Mistela Tinta / 4'50)*

Nuestro trío de sabores de helados artesanos / 6'90  
*(Floralis. Moscatel / 3'80)*

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

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

**-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 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.*