









Postres

	<i>½ Ración</i>	<i>Ración</i>
 Tartita de manzana caliente y helado de vainilla <i>(12 minutos)</i>	-	7,50 €
 Tartaleta de chocolate templada, helado de frutos rojos	-	7,50 €
 Tarta de queso casera y helado de manzana	-	7,00 €
 Sopa de chocoblanco, granizado de maracuyá y helado de yogur	-	7,50 €
 Crema chantilly, sorbete de frutas del bosque y aceite de menta	-	7,20 €
 Degustación de quesos con nuestras confituras	6,00 €	12,00 €
Copa de Sorbete, a elegir sabor: <i>Maracuyá, Limón o Gintonic</i>	-	5,50 €

(10% IVA incluido)

RELACIÓN DE ALÉRGENOS



Crustáceos



Sésamo



Frutos secos



Gluten



Huevos



Pescados



Moluscos



Mostaza



Apio



Cacahuete



Lácteos



Sulfitos



Soja



Altramuces

Vinos Dulces, Generosos y Fortificados

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>		<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Ojuel Supurao (D.O.Ca. Rioja) <i>Garnacha</i>	5,00 €	25,80 € 50 cl.	Oloroso 15 Años Maestro Sierra (D.O. Jerez) <i>Palomino Fino</i>	5,00 €	31,90 € 75 cl.
Urezti, B. Itsasmendi (D.O. Bizkaiko Txakolina) <i>Hondarrabi Zuri</i>	4,20 €	22,50 € 50 cl.	Palo Cortado Horizontal, Vinos Singulares (D.O. Jerez) <i>Palomino Fino</i>	7,00 €	34,50 € 50 cl.
Malus Mama 2012 (Astigarragako Sagardoa) <i>Astarbe, Mendiola, Moko, Goikoetxe...</i>	8,50 €	42,00 € 50 cl.	Cuvée 79, François Passaga (Sauternes-Barsac, Francia) <i>Semillon, Muscadelle y Sauvignon Blanc</i>	4,50 €	22,50 € 50 cl.
Noctiluca, Viñedos Verticales (D.O. Málaga) <i>Moscatel de Alejandría</i>	4,50 €	24,20 € 50 cl.	Château Rieussec 1 ^{er} Grand Cru Classé 1997 (Sauternes, Francia) <i>Semillon, Sauvignon y Muscadelle</i>	-	85,00 € 75 cl.
Don PX, B. Toro Albalá (D.O. Montilla Moriles) <i>Pedro Ximénez</i>	3,50 €	24,10 € 75 cl.	Château d'Yquem 1998 (Sauternes, Francia) <i>Semillon y Sauvignon Blanc</i>	-	310,00 € 75 cl.
Jorge Ordoñez nº 4 Esencia 2011 (D.O. Málaga) <i>Moscatel de Alejandría</i>	-	69,80 € 37 cl.	Château Climens 1er Cru 2001 (Barsac, Francia) <i>Semillon</i>	-	250,00 € 75 cl.
Noé Vors 30 Años, B. González Byass (D.O. Jerez) <i>Pedro Ximénez</i>	8,00 €	62,00 € 75 cl.	Château Dereszla Tokaji 5 Puttonyos Aszú (Hungría) <i>Furmint, Harslevelu y Moscatel Amarillo</i>	7,50 €	38,90 € 75 cl.
Malvasía Aromática 2012, B. Matías i Torres (D.O. La Palma) <i>Malvasía</i>	-	55,00 € 50 cl.	Andresen Port Tawny 10 años (Oporto, Portugal) <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Barroca y Cao</i>	4,90 €	30,50 € 75 cl.
Tostado de Teira 2015, B. Manuel Formigo (D.O. Ribeiro) <i>Treixadura</i>	-	54,10 € 50 cl.	Graham's Quinta dos Malvedos 2004 Vintage Port (Oporto) <i>Touriga Nacional, Touriga Franca y otras</i>	-	53,80 € 75 cl.
			Justino's 10 años Old Boal (Madeira, Portugal) <i>Boal</i>	5,50 €	39,60 € 75 cl.