

Nuestros postres caseros:

<i>Fruta de temporada</i>	2,90 €
<i>Tiramisú</i>	4,90 €
<i>Coulant de chocolate</i>	4,90 €
<i>Tarta de queso</i>	4,90 €
<i>Flan de ...</i>	4,90 €
<i>Sorbete de ...</i>	4,90 €
<i>Arroz con leche</i>	4,90 €
<i>Helado artesano de ...</i>	4,90 €
<i>Milhojas con chocolate caliente</i>	4,90 €
<i>Leche frita</i>	4,90 €
<i>Torrija a "nuestro estilo"</i>	4,90 €
<i>Requesón Camerano con miel de Ocón</i>	4,90 €
<i>Quesada de higos en almibar</i>	5,90 €

Vinos para postres, por copas:

<i>REYDOS "Selección" (Espumoso de Moscatel, Valencia)</i>	2,90 €
<i>PIEDRA LUENGA (Pedro Ximénez Ecológico, Montilla-Moriles)</i>	2,90 €
<i>FINCA ANTIGUA (Moscatel, La Mancha)</i>	2,90 €
<i>BARBADILLO "Eva Cream" (Oloroso y P. X., Sanlúcar)</i>	2,90 €
<i>GUTIÉRREZ COLOSÍA (Moscatel soleado, Puerto de Santa María)</i>	2,90 €
<i>GUTIÉRREZ COLOSÍA (Pedro Ximénez, Puerto de Santa María)</i>	2,90 €
<i>GUTIÉRREZ COLOSÍA "Cream" (Oloroso y P.X., Puerto de Santa María)</i>	2,90 €
<i>CHATEAU DU VIEUX MOULIN (AOC Loupiac, Francia)</i>	3,90 €
<i>OJUEL (Supurao, Rioja)</i>	4,90 €
<i>NEIGE (Sidra de Hielo de Quebec, Canadá)</i>	5,90 €
<i>DON PX "Gran Reserva 1987" (Pedro Ximénez, Montilla-Moriles)</i>	5,90 €
<i>VIUDA NEGRA "Vendimia Tardía" (Viura, Rioja)</i>	5,90 €
<i>PATRICIUS "Aszú" 2007 (Tokaj-6 Puttonyos, Hungría)</i>	8,90 €
<i>JORGE ORDOÑEZ "Nº3 Viñas Viejas" (Moscatel, Málaga)</i>	9,90 €
<i>CHATEAU RAYMOND-LAFON (Sauternes, Francia)</i>	9,90 €

I.V.A. incluido (10%)