



LOS POSTRES

Nuestros postres caseros se elaboran al momento, rogamos un poco de paciencia. Gracias.

Our homemade desserts are prepared at the time, a little patience, please. Thank you.

CASEROS

- Crumbel de manzana reineta con helado de canela.....8.50€
Apple crumble with cinnamon ice cream
- Bizcocho de chocolate templado con helado de vainilla toffee.....8.50€
Tempered chocolate cake with vanilla cream
- Tocino de cielo con helado de yogur.....7.00€
Pudding made with egg yolk and syrup with yogurt ice cream
- Parfait de turrón con reducción al Pedro Ximénez.....7.00€
Nougat parfait with Pedro Ximénez reduction
- Tarta de almendras y naranja con sopa de chocolate blanco.....8.50€
Almond and orange cake with white chocolate soup
- Sorbete de limón elaborado en la casa al cava.....6.00€
Lemon honey rum sorbet
- Copa de helado de casa.....7.00€
Ice cream balls

CASA FRANCISCO



VINOS DE POSTRE

- Moscatel Oro Los Cuartillos (Chiclana).....4.00€
- Vino de Naranja (Vejer).....4.00€
- Pedro Ximénez (Jerez).....6.00€

BRANDY

- Luis Felipe Brandy Premium (Huelva).....26.90€
- Lepanto (Jerez).....15.00€
- Cardenal Mendoza Gran Reserva (Jerez).....12.90€
- Cardenal Mendoza Nebulis (Jerez).....24.00€
- Gran Duque de Alba (Jerez).....12.90€
- Carlos I Imperial, Gran Reserva X.O. (Jerez).....22.50€

NUESTRO POSTRE DE QUESO

- Queso payoyo de la Sierra de Cádiz curado en manteca blanca y acompañado de carne de membrillo de Córdoba.....12.00€

Payoyo cheese from the Cádiz Mountains cured in white butter and accompanied by quince meat from Cordoba