

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€

NUUESTRO 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*

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

- Strudel de manzana reineta con helado de canela ... 8.50€
Reineta Apple strudel with cinnamom ice cream
- Torrija brioche con helado de canela 7.50€
Brioche French toast with cinnamom 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 yogur ice cream
- Hojaldre invertido relleno de Mascarpone con helado de café y sirope de Amaretto 7.90€
Upside-down puff pastry filled with Mascarpone, served with coffee ice cream and Amaretto syrup
- Helado de turrón casero en tulipa con reducción de Pedro Ximénez 8.50€
Homemade nougat puff pastry in a tuile with Pedro Ximénez reduction
- Sorbete de limón elaborado en la casa al cava 6.00€
Lemon honey rum sorbet
- Copa de helado de la casa 7.50€
Ice cream balls

Disponible carta de alérgenos. Consulte al camarero. 10% IVA incluido
Allergen menu available. Ask the waiter. 10% VAT included