



POSTRES / DESSERTS

* POSTRES INCLUIDOS EN EL MENÚ / * DESSERTS INCLUDED IN THE MONTHLY MENU

- * Brownie de Chocolate Guayaquil de África Occidental, Helado de Vainilla y Nueces de Pecán - 7 con Chupito de "Don PX", Uva Pedro Ximénez, Montilla-Moriles, Córdoba
- * Chocolate Brownie made from Guayaquil West African Beans served with Pecan Vanilla Fudge Ice Cream and a Shot of "Don PX", a Pedro Ximenez Dessert Wine from Montilla-Moriles, Cordoba
- * Albaricoques Pochados en Jarabe de Azafrán, Crema de Mascarpone y Yogur al Lima con Chupito - 7 de "Tres Leones", Uva Moscatel, Fuente de Piedra, Málaga
- * Fresh Apricots Poached with Saffron, Mascarpone and Yogurt Lime Cream and a Shot of "Tres Leones", a Moscatel Dessert Wine, Fuente de Piedra, Malaga
- * Crème Brulée de Frambuesas, y Sorbete de Frambuesa con Chupito de "Bornos Semi Dulce, - 7 Uva Sauvignon, Rueda, Valladolid
- * Fresh Raspberry Crème Brulée with Raspberry Sorbet and a Shot of "Bornos Semi Dulce", a Sauvignon Dessert wine from Rueda, Valladolid

Tarta de Queso y Pistacho, Helado de Yogur y Crujiente de Almendras - 7
Pistachio Cheesecake, Yogurt Ice Cream and Almond Crisp

Tabla de Quesos Españoles con Mermelada de Apio y Pimiento Rojo - 8
A Selection of Spanish Cheeses with Celery and Red Pepper Chutney

HELADOS / ICE CREAMS

Chocolate Fondant - Dulce de Arce - Fresa - Vainilla - Vainilla con Nueces de Pecan - Yogur con Frutas del Bosque
Rich Dark Chocolate - Maple Syrup - Strawberry - Vanilla - Pecan Vanilla Fudge - Yogurt with Berries

HELADOS DE SORBETE / ICE CREAM SORBETS

Frambuesa - Mango
Raspberry - Mango

Copa con 1 bola - 3, 2 bolas - 4, 3 bolas - 5
Cup with 1 scoop - 3, 2 scoops - 4, 3 scoops - 5

Cucuruchos con 1 bola - 2, 2 bolas - 3
Ice cream cone with, 1 scoop - 2, 2 scoops - 3

Cubierto por persona - 1€ / 10% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1€ / 10% V.A.T. Included