

Nuestros postres caseros:

<i>Fruta de temporada</i>	S.M.
<i>Tiramisú</i>	5,90 €
<i>Coulant de chocolate</i>	5,90 €
<i>Nuestra tarta de queso</i>	5,90 €
<i>Flan de huevo al baño María</i>	4,90 €
<i>Sorbete de ...</i>	4,90 €
<i>Arroz con leche</i>	5,90 €
<i>Helado artesano de Galleta Maria</i>	5,90 €
<i>Helado artesano de ron y pasas al Pedro Ximénez</i>	5,90 €
<i>Milhojas con chocolate caliente</i>	5,90 €
<i>Torrija a "nuestro estilo"</i>	5,90 €
<i>Requeson Camerano con miel de Ocón y nueces de Pedroso</i>	5,90 €
<i>Trufas Artesanas "San Isidoro"</i>	5,90 €

Vinos para postres, por copas:

<i>REYMOS "Selección" (Espumoso de Moscatel, Valencia)</i>	2,90 €
<i>DON PX Joven (Pedro Ximénez, Montilla-Moriles)</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 "Cream" (Oloroso y P.X., Puerto de Santa María)</i>	2,90 €
<i>ALVES de SOUSA CALDAS (Oporto Blanco, Portugal)</i>	3,90 €
<i>CHATEAU DU VIEUX MOULIN (AOC Loupiac, Francia)</i>	3,90 €
<i>DON PX "Gran Reserva 1987" (Pedro Ximénez, Montilla-Moriles)</i>	4,90 €
<i>LUSTAU "Añada 1998" (Oloroso Abocado, Jerez)</i>	5,80 €
<i>OJUEL (Supurao, Rioja)</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>DON PX "Vieja Cosecha 1973" (Pedro Ximénez, Montilla-Moriles)</i>	12,90 €

I.V.A. incluido (10%)