



Les ofrece su elaborada carta de vinos y postres, el aderezo perfecto para endulzar sus paladares. Déjense llevar por los sabores y texturas que a continuación les presentamos.

Postres

- Fondue de Frutas con Chocolate (Barry). 7,30€
- Perfecto de Yema Cocida, Nueces y Naranja. 6,30€
- Pastel de Chocolate Belga con Helado de Melocotón y Manzana Verde Grand Smith. 6,90€
- Cuajada de Café de Colombia, Coco y Polvo de Vainilla. 6,90€
- Plátano Trufado. 6,80€
- Cuarteto de Quesos Nacionales e Internacionales. 6,90€

Vinos dulces por copas

- PÁNSULA, ALICANTE.
Moscatel de Alejandría, Blanco Dulce. 2,50€
- CASTA DIVA COSECHA MIEL, ALICANTE.
Moscatel, Blanco Dulce. 4,80€
- BANYULS RIMAGE, ROSELLÓN, FRANCIA.
Garnacha Tinta, Tinto Dulce. 3,80€
- MONBAZILLAC JOUR DE FRUIT, BERJERAL, FRANCIA.
Semillón, Blanco Dulce. 4,90€