



## Para acompañar...

• Flan de leche de oveja y chantilly al haba tonka	6,5	Jorge Ordoñez N°2 Selección Especial. <i>D.O Málaga</i> (Moscatel de Alejandría)	6
• Pannacotta de albahaca, frutos rojos y yogur de caserío	7,5	PX Tradición VOS 20 años <i>D.O Jerez – Xérés</i> (Sherry)	10
• Pinares de la Serranía Baja: Piñones, sopa cana y resina de pino	7,5	Finca Moncloa Tintilla de Rota <i>V.T Cádiz</i> (Tintilla de Rota)	10
• Chocolate en texturas, parfait de caramelo, avellanas y especias	8	La Cruz de Vega Mistela <i>V.T Toledo</i> (Moscatel de grano menudo)	4,5
• Tabla de quesos (p/ 2 personas)	13	Arima Vendimia Tardía <i>D.O Txacolí de Vizcaya</i> (Hondarrabi Zerratia)	6
- Montbrú (Cataluña) <i>Leche de búfala. Maduración de 1 a 2 meses.</i>		Malus Mama Sidra de Hielo <i>Astigarraga, San Sebastián</i>	10
- Quesos y besos (Jaén) <i>Leche pasteurizada de cabra. Maduración de 15 a 20 días.</i>		Oporto LBV Nieport 2014 <i>Portugal, D.O.C Porto</i> (Touriga Franca, Touriga Nacional y Tinta Roriz)	5
- Terra, Airas Moniz (Galicia) <i>Leche cruda de vaca jersey. Maduración de 2 meses.</i>		Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos <i>Hungría, D.O Tokaj - Hegyalja</i> (Furmint, Harslevelu y Moscatel de grano menudo)	12
- Pecorino fiore di sardo (Cerdeña, Italia) <i>Leche de oveja. Maduración de 16 meses.</i>		Sauternes Château Liot 2012 <i>Francia, A.O.C Burdeos</i> (Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle)	6
- Gamoneu del Valle (Asturias) <i>Leche de cabra y vaca. Maduración de 3 a 5 meses.</i>			
*es posible adaptarlo a más personas. <i>Suplemento de 6,5€/persona</i>			

Precios en €. IVA incluido.

Precios por copa en €. IVA incluido.



En cada paseo por la naturaleza, uno descubre mucho  
más de lo que estaba buscando.