



## Para acompañar...

- Flan de leche de oveja y chantilly al haba tonka 6,5
  - Pannacotta de albahaca, frutos rojos y yogur de caseerío 7,5
  - Pinares de la Serranía Baja:  
Piñones, sopa cana y resina de pino 7,5
  - Lingote de caramelo, galletas lotus, whisky y  
leche de cabra 8
  - Helado de chocolate, avellana, especias y trufa de otoño 6
  - Tabla de quesos (p/ 2 personas) 13
    - Montbrú (Cataluña)  
*Leche de búfala. Maduración de 1 a 2 meses.*
    - Quesos y besos (Jaén)  
*Leche pasteurizada de cabra. Maduración de 15 a 20 días.*
    - Terra, Airas Moniz (Galicia)  
*Leche cruda de vaca jersey. Maduración de 2 meses.*
    - Pecorino fiore di sardo (Cerdeña, Italia)  
*Leche de oveja. Maduración de 16 meses.*
    - Gamoneu del Valle (Asturias)  
*Leche de cabra y vaca. Maduración de 3 a 5 meses.*
- \*es posible adaptarlo a más personas. Suplemento de 6,5€/persona*

Precios en €. IVA incluido.

- Jorge Ordoñez N°2 Selección Especial. 6  
*D.O Málaga (Moscatel de Alejandría)*
- PX Tradición VOS 20 años 10  
*D.O Jerez – Xérés (Sherry)*
- Finca Moncloa Tintilla de Rota 10  
*V.T Cádiz (Tintilla de Rota)*
- La Cruz de Vega Mistela 4,5  
*V.T Toledo (Moscatel de grano menudo)*
- Arima Vendimia Tardía 6  
*D.O Txacolí de Vizcaya (Hondarrabi Zerratia)*
- Malus Mama Sidra de Hielo 10  
*Astigarraga, San Sebastián*
- Oporto LBV Nieport 2014 5  
*Portugal, D.O.C Porto (Touriga Franca, Touriga Nacional y Tinta Roriz)*
- Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 12  
*Hungría, D.O Tokaj - Hegyalja (Furmint, Harslevelu y Moscatel de grano menudo)*
- Sauternes Château Liot 2012 6  
*Francia, A.O.C Burdeos (Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle)*

Precios por copa en €. IVA incluido.



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