



- Flan de leche fresca y chantilly al haba tonka 6,5
 - Panna cotta de albahaca, frutos rojos y yogur de caserío 7,5
 - Pinares de la Serranía Baja: Piñones, sopa cana y resina de pino 7,5
 - Helado de chocolate, avellana, especias y trufa de otoño 6,5
 - 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.
- * Suplemento de 6,5 €/persona

Precios en €. IVA incluido.

Para acompañar...

La Cruz de Vega Mistela <i>V.T Toledo</i> (Moscatel de grano menudo)	4,5
Dulce Enero Ice Wine <i>D.O Manchuela</i> (Petit Manseng)	5,5
Atalaque 2018 <i>D.O Méntrida</i> (Moscatel de grano menudo)	5,5
Jorge Ordoñez N°2 Selección Especial. <i>D.O Málaga</i> (Moscatel de Alejandría)	6
Arima Vendimia Tardía <i>D.O Txacolí de Vizcaya</i> (Hondarrabi Zerratia)	6
Martin Codax Gallaecia <i>D.O Rías Baixas - UVA Albariño con un 80% de uvas botritizadas</i>	6,5
Finca Moncloa Tintilla de Rota <i>V.T Cádiz</i> (Tintilla de Rota)	10
Malus Mama Sidra de Hielo <i>Astigarraga, San Sebastián</i>	10
Sopla Poniente PX viejísimo 70 años <i>D.O Montilla Moriles – Pedro Ximénez</i>	7,5
Oporto LBV Nieport 2014 <i>Portugal, D.O.C Porto</i> (Touriga Franca, Touriga Nacional y Tinta Roriz)	5
Sauternes Château Liot 2012 <i>Francia, A.O.C Burdeos</i> (Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle)	6
Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos <i>Hungría, D.O Tokaj - Hegyalja</i> (Furmint, Harslevelu y Moscatel de grano menudo)	12

Precios por copa en €. IVA incluido.



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