



Para acompañar...

			Copa	Botella
Flan de leche fresca y chantilly al haba tonka.	7	Dulce Enero. Ice Wine. 50cl. D.O. Manchuela. Petit Manseng.	5,5	30
Panna cotta de queso comté de 36 meses, helado de fresas fermentadas y ensalada de hierbas anisadas.	8,5	Atalque 2018. 50cl. D.O. Méntrida. Moscatel de grano menudo.	5,5	32
Pinares de la Serranía Baja: Piñones, sopa cana y resina de pino.	8	Arima Vendimia Tardía 50cl. D.O. Txacolí de Vizcaya. Hondarrabi Zerratia.	6	34
Helado de chocolate, avellana, especias y tuber uncinatum	7,5	Jorge Ordoñez Nº2 Selección Especial 37cl. D.O. Málaga. Moscatel de Alejandría.	7,5	30
Tabla de quesos (p/ 2 personas).	13	Sigilo. Vendimia Tardía 50cl. V.T. Toledo. Moravia.	7,5	43
<ul style="list-style-type: none">• Quesos y besos (Jaén). <i>Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda. Curación de 15 a 20 días.</i>• Cremosito del Zújar (Badajoz). <i>Leche cruda de oveja Merina. Queso cremoso. Curación de 1 a 2 meses.</i>• Appenzeller Etiqueta Negra (Appenzell, Suiza). <i>Leche de vaca cruda. Pasta semidura. Curación de 6 meses.</i>• Taleggio (Piamonte, Italia). <i>Leche de vaca cruda. Pasta blanda. Curación de 40 días.</i>• Shorpshire (Reino Unido). <i>Leche de vaca pasteurizada. Queso azul. Curación de 13 semanas.</i>		Sopla Poniente PX Viejísimo 70 años 50cl. D.O. Montilla-Moriles. Pedro Ximénez.	7,5	43
		Finca Moncloa Tintilla de Rota 50cl. V.T Cádiz. Tintilla de Rota.	10	59
		Gutiérrez la Vega Recóndita Armonía Fondillón Vint. 37cl D.O. Alicante. Monastrell con 10 años en barrica con un método similar a la solera.	16	53
		Malus Mama Sidra de Hielo 37cl. Astigarraga, San Sebastián. Astarbe, Mendiola, Moko, Besteak y otras.	16	62
		Viña Albina Bodegas Riojanas 1962 37cl. D.O. Rioja. Viura		75
		Oporto LBV Nieport 2014 75cl. Portugal, D.O.C. Porto. Touriga Franca, Touriga Nacional y Tinta Roriz.	4,5	30
		Manoir Kinkiz Pommeau de Bretagne 70cl. Francia, A.O.C. de Pommeau de Bretagne. Ensamblaje entre el jugo de la manzana y Calvados. Envejecido en barricas de roble entre 24 y 36 meses.	5,5	36
		Sauternes Château Levant 2012 37cl. Francia, A.O.C. Burdeos. Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle.	7,5	29
		J. J. Prum Wehlener Sonnenuhr 2004 Auslese 75cl. Alemania, Mosel. Riesling de vendimia con podredumbre noble parcial.	11	70
		Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 50cl. Hungría, D.O. Tokaj – Hegyalja. Furmint, Harslevelu y Moscatel de grano menudo.	14	73
		Domaine de Montbourgeau Vin de Paille 37cl. Francia, D.O. Jura. Chardonnay 60%, Savagnin 20% y Poulsard 20%. 3 años de barrica de roble francés.	16	53

* Suplemento de 6,5 €/persona.

Precios en €. IVA incluido.



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