



Flan de leche fresca y chantilly al haba tonka.	7,5
Panna cotta de queso comté de 36 meses, helado de fresas fermentadas y ensalada de hierbas anisadas.	8,5
Pinares de la Serranía Baja: Piñones, sopa cana y resina de pino.	9
Helado de chocolate, avellana, especias y tuber melanosporum.	7,5
Tabla de quesos (p/ 2 personas).	16
<ul style="list-style-type: none"><li>• Quesos y besos (Jaén). <i>Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda. Curación de 15 a 20 días.</i></li><li>• Cremosito del Zújar (Badajoz). <i>Leche cruda de oveja Merina. Queso cremoso. Curación de 1 a 2 meses.</i></li><li>• Appenzeller Etiqueta Negra (Appenzell, Suiza). <i>Leche de vaca cruda. Pasta semidura. Curación de 6 meses.</i></li><li>• Taleggio (Piamonte, Italia). <i>Leche de vaca cruda. Pasta blanda. Curación de 40 días.</i></li><li>• Shorpsire (Reino Unido). <i>Leche de vaca pasteurizada. Queso azul. Curación de 13 semanas.</i></li></ul>	

\* Suplemento de 8 €/persona.

Precios en €. IVA incluido.

## Para acompañar...

	Copa	Botella
<b>Dulce Enero Ice Wine 50cl. D.O. Manchuela.</b> Petit Manseng.	5,5	30
<b>Arima Vendimia Tardía 50cl. D.O. Txacolí de Vizcaya.</b> Hondarrabi Zerratia.	6,5	36
<b>Jorge Ordoñez Nº2 Selección Especial 37cl. D.O. Málaga.</b> Moscatel de Alejandría.	7,5	30
<b>Sigilo. Vendimia Tardía 50cl. V.T. Toledo.</b> Moravia.	7,5	43
<b>Sopla Poniente PX Viejísimo 70 años 50cl. D.O. Montilla-Moriles.</b> Pedro Ximénez.	8,5	46
<b>Finca Moncloa Tintilla de Rota 50cl. V.T Cádiz.</b> Tintilla de Rota.	10	59
<b>Gutiérrez la Vega Recóndita Armonía Fondillón Vint. 37cl. D.O. Alicante.</b> Monastrell con 10 años en barrica con un método similar a la solera.	16	53
<b>Malus Mama Sidra de Hielo 37cl. Astigarraga, San Sebastián.</b> Astarbe, Mendiola, Moko, Besteak y otras.	16	62
<b>Oporto LBV Nieport 2014 75cl. Portugal, D.O.C. Porto.</b> Touriga Franca, Touriga Nacional y Tinta Roriz.	4,5	30
<b>Manoir Kinkiz Pommeau de Bretagne 70cl. Francia, A.O.C. de Pommeau de Bretagne.</b> Ensamblaje entre el jugo de la manzana y Calvados. Envejecido en barricas de roble entre 24 y 36 meses.	5,5	36
<b>Sauternes Château Levant 2012 37cl. Francia, A.O.C. Burdeos.</b> Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle.	7,5	29
<b>Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 50cl. Hungría, D.O. Tokaj – Hegyalja.</b> Furmint, Harslevelu y Moscatel de grano menudo.	14	73
<b>J. J. Prum Wehlener Sonnenuhr 2004 Auslese 75cl. Alemania, Mosel.</b> Riesling de vendimia con podredumbre noble parcial.	16	94
<b>La Roncaia 37cl. Italia, DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit.</b>	16	53
<b>Domaine de Montbourgeau Vin de Paille 37cl. Francia, D.O. Jura.</b> Chardonnay 60%, Savagnin 20% y Poulsard 20%. 3 años de barrica de roble francés.	16	53
<b>Klein Constantia Vin de Constance 2017 50cl. Sudáfrica, D.O. Constance.</b> Moscatel de Frontignon.	25	110



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