

POSTRES

Flan de leche fresca y chantilly al haba tonka.

8 €

Calabaza asada con vainilla, vin brulé,
castañas y galletas de especias.

8,5 €

Pinares de la Serranía Baja:
Piñones, sopa cana y resina de pino.

9,5 €

Helado de chocolate, avellana, especias y tuber melanosporum.

7,5 €

Tabla de quesos (p/ 2 personas).

16 €

- Quesos y besos (Jaén).

Leche pasteurizada de cabra. Pasta blanda. Curación de 15 a 20 días.

- Cremosito del Zújar (Badajoz).

Leche cruda de oveja Merina. Queso cremoso. Curación de 1 a 2 meses.

- Appenzeller Etiqueta Negra (Appenzell, Suiza).

Leche de vaca cruda. Pasta semidura. Curación de 6 meses.

- Taleggio (Piamonte, Italia).

Leche de vaca cruda. Pasta blanda. Curación de 40 días.

- Shorpshire (Reino Unido).

Leche de vaca pasteurizada. Queso azul. Curación de 13 semanas.

* Suplemento de 8 €/persona.

IVA incluido.

VINOS DULCES

	Cop a	Botella
Dulce Enero Ice Wine 50cl. <i>D.O. Manchuela.</i> Petit Manseng.	5,5	30
Arima Vendimia Tardía 50cl. <i>D.O. Txacolí de Vizcaya.</i> Hondarrabi Zerratia.	6,5	36
Jorge Ordoñez N°2 Selección Especial 37cl. <i>D.O. Málaga.</i> Moscatel de Alejandría.	7,5	30
Sigilo. Vendimia Tardía 50cl. <i>V.T. Toledo.</i> Moravia.	7,5	43
Sopla Poniente PX Viejísimo 70 años 50cl. <i>D.O. Montilla-Moriles.</i> Pedro Ximénez.	8,5	46
Finca Moncloa Tintilla de Rota 50cl. <i>V.T Cádiz.</i> Tintilla de Rota.	10	59
Gutiérrez la Vega Recóndita Armonía Fondillón Vint. 37cl. <i>D.O. Alicante.</i> Monastrell con 10 años en barrica con un método similar a la solera.	16	53
Malus Mama Sidra de Hielo 37cl. <i>Astigarraga, San Sebastián.</i> Astarbe, Mendiola, Moko, Besteak y otras.	16	62
Oporto LBV Nieport 2014 75cl. <i>Portugal, D.O.C. Porto.</i> Touriga Franca, Touriga Nacional y Tinta Roriz.	4,5	30
Manoir Kinkiz Pommeau de Bretagne 70cl. <i>Francia, A.O.C. de Pommeau de Bretagne.</i> 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. <i>Francia, A.O.C. Burdeos.</i> Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle.	7,5	29
Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 50cl. <i>Hungría, D.O. Tokaj – Hegyalja.</i> Furmint, Harslevelu y Moscatel de grano menudo.	14	73
J. J. Prum Wehlener Sonnenuhr 2004 Auslese 75cl. <i>Alemania, Mosel .</i> Riesling de vendimia con podredumbre noble parcial.	16	94
La Roncaia 37cl. <i>Italia, DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit.</i> Picolit.	16	53
Domaine de Montbourgeau Vin de Paille 37cl. <i>Francia, D.O. Jura.</i> Chardonnay 60%, Savagnin 20% y Poulsard 20%. 3 años de barrica de roble francés.	16	53
Klein Constantia Vin de Constance 2017 50cl. <i>Sudáfrica, D.O. Constance.</i> Moscatel de Frontignon.	25	110

IVA incluido.