

Cocina dulce

CHOCO—MIEL 6€

Tofe de miel, acompañado de un panal helado de chocolate blanco y bizcocho aéreo con helado de miel, un toque de espuma de chocolate y terminamos con una pizca de chocolate rubi.

FRESAS CON NATA 6€

Helado de frambuesa con crumble, espuma de fresa y chantillí, con tartar de fresa y toppings dulces.

TIRAMISÚ 2.0 7,9€

Nuestra versión más cañera de nuestro clásico tiramisú; crema de café, chocolate, brioche caramelizado, crema de mascarpone y helado del mismo.

Postres tradicionales

TARTA CREMOSA DE QUESO 5€
Con coullís y frutos rojos

BROWNIE DE CHOCOLATE 5,5€
Con helado de vainilla y chocolate caliente

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA 5€
Con hierbabuena

Vinos dulces **Por copas**

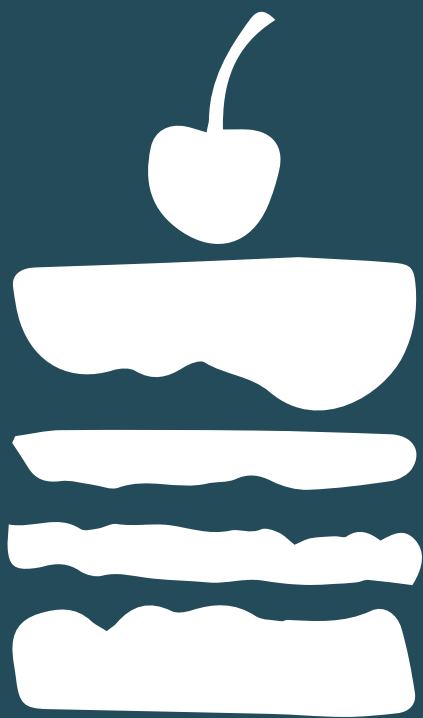
MOSCATEL DE LA MARINA
Enrique Mendoza, D.O. Alicante,
tempranillo y garnacha 2,7€

JUAN PIÑEIRO
D.O. Jerez, **oloroso** 2,9€

DON PX
T Albalá, D.O Montilla Moriles,
Pedro ximenez 2,7€

CRISTIANO VAN ZELLER
Tawny, **Oporto** 2,4€

Carta



postres