



## — SORBETES —

4,00 euros

Gin tonic 





Limón 

Mandarina 

## — HELADOS —

5,00 euros

Baileys

Huevo kínder    

Mango 

Nata miel y nueces  

Stracciatella 

Vainilla Bourbon  

Violetas caramelizadas 

Yogur 

## — VINOS DULCES —

Coto De Hayas (Moscatel) D.O. Campo De Borja 3,00 euros/copa

Gonzalez Byass Néctar (Pedro Ximenez) D.O.Jerez 3,50 euros/copa

Tokaji Szamorodni Grof Degenfeld (Furmint) D.O.P. Tokaji 4,50 euros/copa

Porto Ruby O Tawny 4,50 euros/copa

Todos los vinos contienen sulfitos. 

 Gluten  Lactosa  Huevo  Frutos secos  Soja

## — POSTRES —

Torrija caramelizada, crema de Baileys y helado de canela 6,00 euros

Tarta de queso, helado de yogourt y arándanos 6,00 euros

Tiramisú montado a la vista del cliente 7,00 euros

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja 6,00 euros





Crepes suzette con fresas 7,00 euros

Croquetas de chocolate con helado de lima 6,00 euros

Tarta Lemon Pie 6,00 euros

## — SURTIDO DE QUESOS ARAGONESES —

11,00 euros

Vaca Fanbar: Tambores y Patamulo

Cabra Radiquero by Monclús: Trufas y Flor del Mar

Oveja Albarracín: Etiqueta Negra y Don Manuel



10% IVA no incluido