

SORBETES

5,00 euros

Gin tonic 

Limón 

Mandarina 



HELADOS

5,50 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

Bizcocho, melocotón de Calanda braseado y crema de queso 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

Semifreddo de pistacho y chocolate caliente 6,00 euros

Espuma de Nutella y plátano 6,00 euros

Tarta casera de manzana con helado Granny Smith 6,00 euros

SURTIDO DE QUESOS ARAGONESES

12,00 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



EL CACHIRULO

Siente, disfruta, celebra

El Cachirulo es vida.

— **POSTRES** —