



## — SORBETES —

6,00 euros

Gin tonic 

Limón 

Mandarina 

## — HELADOS —

6,00 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 —

Buñuelos de chocolate negro con helado de menta 6,00 euros

   

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

   

Red velvet casera con helado de frambuesa 6,00 euros

  

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja 7,00 euros

Sweet Sushi 7,00 euros

   

Tiramisú (elaborado la vista) 7,00 euros

  

Tartaleta de frutos rojos con helado de stracciatella 6,00 euros

   

Fresas en texturas con esfera de chocolate fluida 7,00 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