

SORBETES

7,00 euros

Gin tonic 

Limón 

Mandarina 

HELADOS

7,00 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 Oremus 3 puttonyos D.O.P. Tokaji	9,00 euros/copa
Porto Ruby O Tawny	4,50 euros/copa
Dinastía Vivanco Dulce de Invierno	7,00 euros/copa

Todos los vinos contienen sulfitos. 

 Gluten  Lactosa  Huevo  Frutos secos  Soja  Cereales

— POSTRES —

Tipsy cake, crema inglesa y helado de vainilla 12,00 euros

G H L FS

Conguito de cacahuete con helado de chocolate 9,00 euros

G H L FS

Lagrima de naranja, salsa de azafrán y helado de Cointreau 8,00 euros

G H L FS

Tatin de manzana con helado de caramelo salado 7,50 euros

G H L FS

Copa "petit suisse" con algodón de azúcar 10,00 euros

G H L FS

Tiramisú "El Cachirulo" (elaborado la vista) 8,00 euros

G FS L

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja 8,00 euros

G L

Tarta de queso con helado de yogur 7,50 euros

G H L FS

— SURTIDO DE QUESOS ARAGONESES —

15,00 euros

Vaca Fanbar: Tambores y Patamulo

Cabra Radiquero by Monclús: Trufas y Flor del Mar

Oveja Albarracín: Etiqueta Negra y Don Manuel

L