

— 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 —

Pavlova de mango 9,00 euros



Semifrío de rosas y violetas 8,00 euros



Chocolate Dubai con helado de yogur 9,00 euros



Copa Drácula (gelatina de Coca-Cola, crema de vainilla) con helado de fresa
8,00 euros



Copa "petit suisse" con merengue de fresa 9,00 euros



Tiramisú "El Cachirulo" (elaborado la vista) 9,00 euros



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



Tarta de queso con helado de frutos rojos 8,00 euros



— 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

