

## UN DULCE FINAL

### TRADICIONALES

**SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CON VAINILLA HELADA ..... 7,50€**  
Delicioso postre del más puro chocolate que crece y crece en el horno.

**FILLOAS RELLENAS DE CREMA PASTELERA ..... 6,50€**  
Dulces y delicadas "blondas" rellenas de exquisita crema pastelera.

**TIRAMISÚ A LA ITALIANA ..... 6,50€**  
Típica combinación italiana, estimulante café expreso y crema de queso Mascarpone, con toque amargo del cacao.

**TOCINO DE CIELO AL PX CON CREMA HELADA DE VAINILLA..... 6,50€**  
Receta originaria de un convento jerezano con más de 600 años de historia. Sencilla y deliciosa, azúcar tostada y yema de huevo con el toque elegante del PX. !Un postre celestial!

**HOJALDRE DE MANZANA REINETA..... 7,50€**  
(Tiempo de preparación: 15 minutos). Elaborado al momento de pedirlo, caramelizando láminas de manzana.

**ARROZ CON LECHE DE CASERIO..... 6,50€**  
Preparado muy lentamente para hacerlo más cremoso, cubierto con una capa de caramelo crujiente.

### FRESCOS Y LIGEROS

**CARPACCIO DE PIÑA Y MANGO..... 6,50€**  
Postre suave que combina la acidez y el dulzor de las frutas tropicales.

**HELADOS Y SORBETES ARTESANOS ..... 6,00€**  
Elaborado con fresca crema de leche, pregunte por los nuevos sabores que se preparan a diario.

### LE SUGERIMOS ACOMPAÑAR NUESTROS POSTRES CON UN DELICIOSO VINO

**MOSCATEL GRAN FEUDO de Chivite ..... Glass 5,50€**  
**P.X. SÁNCHEZ ROMATE ..... Glass 5,50€**  
**CASTA DIVA MOSCATEL..... Glass 6,50€**  
**PEDRO XIMÉNEZ TRADICIÓN VOS..... Glass 8,50€**  
**TOKAY DISZNOKO 4, Puttonyos.....Glass 7,50€**

## CAFÉS

- ESPECIAL DE LA CASA.....2,50€**  
**Circulo de oro es un café natural supremo criba 18. Un café suave de la especie arábica con aromas florales y afrutado. Acidez natural y persistencia aromática.**
- DESCAFEINADO EN GRANO .....2,50€**  
**100 % Colombia, Supremo. Café suave y afrutado . Mínimo contenido en cafeína, por debajo de 0,05%.**
- CAFÉ BOMBÓN - Con deliciosa leche condensada. ....3,90€**
- CAFÉ CAPUCHINO ..... 3,60€**  
**Al estilo tradicional: batir la leche con el vaporizador y espolvorear con café molido.**
- CAFÉ VIENÉS..... 4,50€**  
**Se le añade un chorrito de coñac y un poco de azúcar, y se sirve con nata montada y canela.**
- CAFÉ ESCOCÉS - Whisky, helado de vainilla y café..... 6,00€**
- CAFÉ IRLANDÉS..... 6,00€**  
**Whisky y azúcar flambeado, añadimos el café y rellenamos con nata.**

## INFUSIONES Y TÉS NATURALES

- MANZANILLA, POLEO Y TILA BIOLÓGICAS .....3,90€**
- INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS .....3,90€**  
**Infusión de frutas sin cafeína. Taza roja intensa. Sabor a frutas rojas, grosellas, arándanos y frambuesa. Intenso sabor y aroma denso.**
- INFUSIÓN DE ROOIBOS .....3,90€**  
**De origen sudafricano, no tiene cafeína. Las propiedades del Rooibos son realmente muy buenas y variadas, evita la retención de líquidos, mejora la digestión y es bueno para la piel. Se deja reposar 5 minutos.**
- DARJEELING, BADAMTAM FOP.....3,90€**  
**Un té negro del Himalaya de la India, también conocido como el champagne de los té. Tiene un sabor amoscatedado y un delicado color miel. Con o sin leche, 2-3 min.**
- PU EHR (TÉ ROJO).....3,90€**  
**Es un té muy apreciado por su tradicional uso en la medicina natural china, especialmente por sus propiedades digestivas, depurativas y adelgazantes, sin leche, 3 min.**
- TE NEGRO A LA CANELA - Té negro con canela en rama. Con o sin leche, 4 min.3,90€**
- TÉ VERDE CON VAINILLA - Té verde aromatizado con vainilla, Sólo, 2 min. ....3,90€**

**JASMINE MONKEY KING .....3,90€**  
**Té semifermentado con flores de Jasmine. La alta proporción de Jasmine le da un intenso aroma. Sólo, 3 min.**

**TÉ ENGLISH BREAKFAST .....3,90€**  
**Mezcla de té negros BOP de origen Ceilán y Assam. Es un té fuerte, especialmente pensado para comenzar el día. Se toma con leche o limón.**