

Postres y vinos dulces de tradición

Torrija caramelizada con helado de avellana 7€



A.O.C. CÔTEAUX DU LAYON (FRA)

Carte d`Or 2018, Domaine des Baumard

6€

Chenin Blanc



Limón en texturas (*sopa, crema, bizcocho, crujiente y helado de limón*) 7€



D.O. JEREZ- XÉRÉS-SHERRY (ESP)

PX, Tradición

12€

Pedro Ximénez



Hojaldre caramelizado, cremoso de vainilla y helado de vainilla 7€



A.O.C. SAUTERNS (FRA)

Sauterns 2015, Chateau Prost

7€

Semillón, Sauvignon blanc, Muscadelle



Tarta de queso al horno, frutos rojos y helado de queso fresco 7€



VQA NIAGARA-ON-THE-LAKE (CAN)

Reserve Icewine Vidal, Pillitteri Estates

14€

Vidal



Postres y vinos dulces de tradición

Tarta de Chocolate, avellana y helado de avellana 7€



D.O.C. MADEIRA (PRT)

Barbeito Reserve 10 años

10€

Bocal



Tarta de manzana, cremoso de las caderechas y helado de sidra 7€



ASTURIAS (ESP)

Sidra de Hielo, Panizares

8€

Manzana



Fruta de temporada, sopa especiada y su helado de yogur. 7€



D.O.P. TOKAJI (TUR)

5 Puttonyos 2016, Royal Tokaji

11€

Furmint



*Nuestra recomendación es maridar los postres con los diferentes vinos seleccionados, encontrando en cada uno de ellos maridajes por afinidad, contraste y proximidad

*Si bien es cierto, que cualquier copa acompañaría bien a cualquiera de ellos, lo dejamos a su elección.



El stock en ciertas botellas puede ser limitado. Las añadas pueden variar debido a disponibilidad