

# POSTRES

IVA incl.

- 
- “Nuestro Magnvm”** **7.00€**  
Helado de coco con mango, envuelto de chocolate blanco y quinoa crujiente.  
*Gelat de coco amb mango, envoltat de xocolata blanca i quinoa cruixent.*
- Gaspacho de frutos rojos** **6.00€**  
Gaspacho de frutos rojos, frambuesa, fresa y helado de albahaca.  
*Gaspaxo de fruits vermells, gerd, maduixa i gelat d'alfàbrega.*
- Cítricos del mundo / Cítrics del món** **7.00€**  
Una combinación refrescante de naranja sanguina, yuzu de oriente, mandarina del levante y las limas brasileñas.  
*Una combinació refrescant de taronja sanguina, yuzu d'orient, mandarina del llevant i les llimes brasileres.*
- Locos por el chocolate** **7.00€**  
Postre concentrado de chocolate en diferentes texturas, desde un crumble hasta un helado.  
*Postres concentrat de xocolata en diferents textures, des d'un crumble fins a un gelat*
- Charlotte Vegana** **6.50€**  
Charlotte Vegana con dulce de leche, plátano frito y caramelizado.  
*Charlotte Vegana amb dolç de llet, plàtan fregit i caramel·litzat.*
- Blanca Pasión** **7.00€**  
Cilindro de fruta de la pasión con chocolate blanco, helado de yogurt y crujiente de pistachos.  
*Cilindre de fruita de la passió amb xocolata blanca, gelat de iogurt i cruixent de festucs*
- Surtido de quesos / Assortiment de formatge** **13.50€**  
Una selección única acompañada de frutos secos  
*Una selecció única acompanyada de fruita seca*

# VINOS ESPECIALES

IVA incl.

---

<b>East Indian Cream</b> Palomino fino y Pedro Ximenez. La Armonía de dos vino Oloroso y Dulce.	<b>7.00€</b>
<b>Garnatxa de L'Emporda Peralada</b> Garnatxa Roja y Blanca de 12 años.	<b>5.00€</b>
<b>La Chispa Negra 2011</b> Tempranillo. Intensa fruta roja y negra con especias dulces.	<b>9,00€</b>
<b>Moscatel Emilín</b> Moscatel. De la finca Las Cruces de Chipiona.	<b>7.50€</b>
<b>Nieeport White</b> Codega, Nabigato, Viosinho. Elegante Porto Blanco, frutos secos, flores y frutas.	<b>5.00€</b>
<b>NOE VORS 30</b> Pedro Ximenez. Exclusivo PX, de Edición Limitada.	<b>7.50€</b>
<b>Pandorga Esencia</b> Pedro Ximenez. Marcada fruta fresca, notas de caramelos y frescor final.	<b>9.50€</b>
<b>Palo Cortado Península</b> Palomino Fino. Misteriosa evolución de una manzanilla.	<b>6.00€</b>
<b>Passito di Noto</b> Moscato Bianco. Desde Italia, sutil y elegante.	<b>8.00€</b>
<b>Quinta do Infantado SPECIAL RESERVE</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Cao, Tinta Franca. Interesante Porto, con frescura, dulzor y acidez.	<b>6.50€</b>
<b>Rare Amontillado Escuadrilla</b> Palomino Fino. Carácter y finura unidos.	<b>6.00€</b>
<b>Ximenez Spinola</b> Pedro Ximenez. Una joya muy compleja.	<b>8.50€</b>