

POSTRES

IVA incl.

“Our Magnvm”

7.00€

Coconut ice cream with mango, wrapped in white chocolate and crunchy quinoa.

Glace à la noix de coco et à la mangue, enveloppée dans du chocolat blanc et du quinoa croquant.

Red fruit Gazpacho

6.00€

Gazpacho of red fruits, raspberry, strawberry and basil ice cream.

Gazpacho de fruits rouges, framboise, fraise et crème glacée au basilic.

Citrus of the world

7.00€

A refreshing combination of blood orange, yuzu from the east, mandarin from the east and Brazilian limes

Une combinaison rafraîchissante d'orange sanguine, de yuzu de l'est, de mandarine de l'est et de limes brésiliennes

Crazy Chocolate

7.00€

Concentrated chocolate dessert in different textures, from a crumble to an ice cream.

Dessert au chocolat concentré dans différentes textures, d'un crumble à une glace.

Vegan Charlotte

6.50€

Vegan Charlotte with “dulce de leche”, fried and caramelized banana.

Charlotte végétalienne avec « dulce de leche », banane frite et caramélisée.

White Passion

7.00€

Passion fruit cylinder with white chocolate, yogurt ice cream and crunchy pistachio

Cylindre de fruit de la passion au chocolat blanc, crème glacée au yogourt et pistache croquante.

Cheese platter / Sélection des fromages

13.50€

A unique selection with dried fruits

Une sélection superbe avec fruit sèche

In compliance with EU regulations, you can ask for a list of allergens

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander une liste des allergènes si vous le souhaitez

SWEET & FORTIFIED WINES

VAT / TVA incl.

East Indian Cream Palomino fino and Pedro Ximenez. The armony between two wines Oloroso & Sweet.	7.00€
Garnatxa de L'Emporda Peralada Red & White Garnatxa 12 years old	5.00€
La Chispa Negra 2011 Tempranillo. Intense red and black fruits with sweets herbs.	9,00€
Moscatel Emilín Moscatel. From vineyards Las Cruces de Chipiona.	7.50€
Nieeport White Codega, Nabigato, Viosinho. Elegant White port, dried fruits, fruits, flowers.	5.00€
NOE VORS 30 Pedro Ximenez. Exclusive PX, limited edition.	7.50€
Pandorga Esencia Pedro Ximenez. Deep fresh fruit, caramel and an endless freshness.	9.50€
Palo Cortado Península Palomino Fino. A curious changing manzanilla wine.	6.00€
Passito di Noto Moscato Bianco. From Italy, sweet, sharp and smart.	8.00€
Quinta do Infantado SPECIAL RESERVE Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Cao, Tinta Franca. Interesting Port wine, with freshness, touch of sweet.	6.50€
Rare Amontillado Escuadrilla Palomino Fino. A blend of character and elegance.	6.00€
Ximenez Spinola Pedro Ximenez. A complex and superior diamond.	8.50€

In compliance with EU regulations, you can ask for a list of allergens

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander une liste des allergènes si vous le souhaitez