



## ▶ **POSTRES**

Arroz con leche de la casa.....	6,00
Flan de huevo casero con helado de vainilla.....	6,50
Tarta de queso con frutos rojos con helado de yogur y frutos rojos.....	7,00
Tarta de manzana tradicional con helado de dulce de leche.....	6,00
Torrija caramelizada, con helado de miel de brezo.....	7,00
Coulant sobre cobertura caliente con helado de chocolate y naranja.....	7,00
Valenciano.....	9,00
Caja de 4 quesos.....	15,00

## ▶ **NUESTROS HELADOS**

Yogur y frutos rojos, sobre coulis de fresón.....	6,00
Chocolate sobre galleta y cobertura de chocolate templado.....	6,00
Dulce de leche.....	6,00

## ▶ **VINOS DULCES POR COPAS**

Nº 2 Victoria, Jorge Ordoñez & C.O 2018. D.O. Malaga.....	7,00
Ochoa Moscatel vendimia tardía 2018. D.O. Navarra.....	4,50
Dolc de Mendoza 2014. D.O. Vinos de Alicante.....	6,00

- Servicio de pan (elaborado con masa madre) + servicio de agua km 0: 1,50 € por comensal.
- Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



## ► **DESSERTS**

Rice pudding .....	6,00
Homemade creme caramel .....	6,50
Cheese cake with berries and cheese ice cream .....	7,00
Apple cake with caramel ice-cream .....	6,00
Caramelized brioche and honey ice cream .....	7,00
Goopy chocolate muffins with orange chocolate ice cream .....	7,00
Cheese assortent .....	15,00
Orange Juice .....	4,00
Valenciano (orange juice, vanilla ice cream and orange liquor) .....	9,00

## ► **OUR ICE CREAMS**

Yogurt and berries with strawberry coulis .....	6,00
Chocolate with biscuit and warm chocolate topping .....	6,00
Toffee ice cream .....	6,00

## ► **AND ALSO... SWEET WINES**

	(Glass)
Nº 2 Victoria, Jorge Ordoñez & CO 2018. D.O. Málaga .....	7,00
Ochoa Moscatel late vintage 2018. D.O. Navarra .....	4,50
Dolc de Mendoza 2014. D.O. Vinos de Alicante .....	6,00

- Bread service (made of Sourdough) 1.50 per person
- We have information available about food intolerances and allergies