






## Hora de “llamber”

<b>TARTA DE QUESOS</b> 	6,50
de la comarca con salsa de frutos rojos <i>Huevos, lácteos, gluten</i>	
<b>MILHOJA DE MANZANA</b> 	6,50
zy praliné de avellana con helado artesano de arroz con leche <i>Frutos secos, gluten, lácteos</i>	
<b>BIRRAMISÚ</b> 	7
de cerveza Scone y galleta Lotus <i>Gluten, lácteos, huevos, gluten, frutos secos</i>	
<b>TODO AL NEGRO</b>	6,50
brownie salado y helado de chocolate <i>Huevos, lácteos, frutos secos, gluten</i>	
<b>FRUTA DE LA PASIÓN</b>	6,50
en semifrío y coulis de mango <i>Lácteos, pescado, gluten, huevos, frutos secos</i>	
<b>COPA DE HELADO ARTESANO</b>	6
 <i>Lácteos, gluten, huevos, frutos secos, soja</i>	
<b>FRUTA DE TEMPORADA</b> 	6

## Vinos dulces y generosos

<b>DON PX</b> D.O. Montilla Moriles. Pedro Ximénez	5 
<b>PEREZ BARQUERO LA CAÑADA</b> D.O. Montilla Moriles. Pedro Ximénez	11 
<b>OREMUS 5 PUNTTYOYOS ASZU</b> Tokaj-Hegyalja, Hungría	14 
<b>SIDRA DE HIELO LA BONAGUA</b> D.O.P. Sidra de Asturias	9 
<b>CASTAÑO DULCE</b> D.O. Yecla. Monastrell	6 
<b>PAZO BAYON GRAIN A GRAIN</b> D.O. Rias Baixas. Albariño	34
<b>CHATEAU GRILLON</b> Burdeos / Sauternes, Francia	42

## Cafés especiales

<b>ICED COFFEE</b>	6
<b>IRLANDÉS PEDRO XIMÉNEZ</b>	6

## Cócteles digestivos

<b>AMARETTO SOUR</b>	9
<b>POMELO&amp;GIN</b>	9