

~Dulce tradición~

* ARROZ CON LECHE

Arroz con leche fresca de vaca, sal Maldon y mantequilla fresca. 

FLAN DE GANSO Y PATO

Flan de yemas de ganso y pato elaborado con nata fresca.  

TORRIJA

Torrija caramelizada de pan brioche con helado de caramelo salado.    

* TARTA DE QUESO PAYOYO

Tarta elaborada con una crema casera de queso payoyo, huevos de gallinas felices, helado de moscatel y piñón garrapiñado.    

TARTA DE CHOCOLATE

Tarta fundente de chocolate 70% de cacao aliñada con A.O.V.E koroneiki de "Cortijo El Solano" toque de haba tonka y helado de queso fresco.   

HELADOS CASEROS

Helado hecho en casa mantecado cada semana.

- caramelo salado
- moscatel
- mango
- frutos rojos
- queso fresco
- vainilla
- café



TRAMPANTOJOS

* TENTACION DE EVA

Mousse de queso fresco y violetas, corazón de frutos rojos y helado de grosellas.   

OTOÑO

"Piña de pino" mousse de tiramisú sobre crumble de frutos secos, helado de café y bizcocho de especias.    

EL TIESTO DE ROSAURA, MATRIARCA DE LA CASA

Mousse de fruta de la pasión en dos texturas, sésamo garrapiñado, toffee de regaliz salado, tierra de avellanas y mini "tomate" de queso y frambuesa.   

HUEVO FRITO

Crema de limón con helado de mango, infusión de frutos rojos, peta zetas y frutas liofilizadas.

VINOS DULCES

Dulce de Invierno de Javier Sanz
Late Harvest Oremus
Oremus Tokaji Aszu 3 Puttonyos
Don PX Bodegas Toro Albala

Cream Sherry de Bodegas Alvear
Porto Nieport LBV (late bottle Vintage)
Doroso Coton de bodegas Alvear
Oremus Tokaji Aszu 5 Puttonyos

Los postres con * pueden adaptarse para alérgicos al gluten y frutos secos.