

---

## LOS DULCES

---

Nuestro némesis, un pastel de chocolate VALRHONA que se derrite en la boca con crème fraîche	7,50€
Panacota con salsa de toffee, ciruela y almendras	7,50€
Pastel del día (ciruelas o nectarinas)	7,00€
Higos con crema de cointreau y almendras caramelizadas	7,00€
Desconstrucción de lemon pie (G,L,H,FS)	7,00€
Affogato, helado de vainilla con café ristretto	6,00€

Platillo de quesos Mahón DOP Menorca, España Parmigiano Reggiano, Italia Taleggio DOP Treocate, Italia Pecorino Trufado	13,50€
---	--------

## PARA ACOMPAÑAR

Oporto Newport	5,50€
Petit Caligo «Sauvignon Blanc y Chardonnay»	7,00€
Moscatel OCHOA «100 % moscatel»	7,00€



---

## DESSERTS

---

Our nemesis, a VALRHONA chocolate cake that melts in your mouth with crème fraîche	7,50€
Panna cotta with toffee sauce, plum and almonds	7,50€
Cake of the day (plums or nectarines)	7,00€
Figs with cointreau cream and caramelized almonds	7,00€
Deconstruction of lemon pie (G, L, H, FS)	7,00€
Affogato, vanilla ice cream with coffee ristretto	6,00€

Cheese plate Mahón DOP Menorca, Spain Parmigiano Reggiano, Italy Taleggio DOP Emilia Romagna, Italy Truffled Pecorino	13,50€
---	--------

## TO PAIR

Oporto Newport	5,50€
Petit Caligo «Sauvignon Blanc and Chardonnay»	7,00€
Moscatel OCHOA «100 % moscatel»	7,00€

