

EL FINAL MÁS DULCE**LOS TRADICIONALES**

COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE (15 MINUTOS)..... 8,00€
 Delicioso postre que siempre satisface a los paladares más exigentes. Un suave bizcocho con un cálido corazón de chocolate.

TORRIJA BRIOCHE..... 7,50€
 Torrija de pan brioche en crema de leche aromatizada, plancheada en mantequilla y caramelizada con azúcar. ¡irresistible!

HOJALDRE DE MANZANA HECHO AL MOMENTO..... 8,00€
 (Preparación 15 minutos). Horneado al momento de pedirlo, caramelizando láminas de manzana.

SOUFFLÉ DE QUESO CREMOSO DE FRUTOS ROJOS Y CREMA HELADA DE VAINILLA..... 8,00€
 El contraste de los sentidos, dulzor y acidez presentados en una textura muy ligera.

ARROZ CON LECHE DE CASERIO CON AZÚCAR TOSTADO..... 7,50€
 Preparado muy lentamente para hacerlo más cremoso, cubierto con una crujiente capa de caramelo.

QUESO POSTRE..... 8,00€
 Selección de nuestros mejores quesos con frutos secos y membrillo natural.

REFRESCANTES Y LIGEROS

CARPACCIO DE PIÑA Y MANGO CON SORBETE DE FRUTAS..... 7,00€
 Deliciosa combinación de sabores tropicales y la suavidad de las frutas de temporada.

HELADOS DE CREMA DE LECHE..... 7,00€
 Helados con fresca crema de leche, elaborados por nuestro repostero.
 (Vainilla Bourbon, chocolate negro, yogurt griego...)

SORBETES AL NATURAL O BATIDOS AL VODKA..... 7,50€
 (Frutos rojos y violeta, mojito, limón, mandarina...)

VINOS Y DESTILADOS PARA LOS POSTRES

MOSCATEL "GRAN FEUDO de Chivite.....	Copa	5,50€
P.X. SÁNCHEZ ROMATE.....	Copa	5,50€
CASTA DIVA MOSCATEL.....	Copa	6,00€
TRADICION PX VORS.....	Copa	7,00€

EL BARRIL DE RECOLETOS

TOKAY DISZNOKO 4, PuttonyosCopa 7,00€

CAFÉS

ESPECIAL DE LA CASA 2,50€
Circulo de oro es un café natural supremo criba 18. Un café suave de la especie arábica con aromas florales y afrutado. Acidez natural y persistencia aromática.

DESCAFEINADO EN GRANO 2,50€
100% Colombia, Supremo. Café suave y afrutado .Mínimo contenido en cafeína, por debajo de 0,05%.

CAFÉ BOMBÓN - Con deliciosa leche condensada 3,90€

CAFÉ CAPUCHINO 3,90€
Al estilo tradicional: batir la leche con el vaporizador y espolvorear con café molido.

CAFÉ VIENÉS 4,50€
Se le añade un chorrito de coñac y un poco de azúcar, y se sirve con nata montada y canela.

CAFÉ ESCOCÉS - Whisky, helado de vainilla y café 6,00€

CAFÉ IRLANDÉS - 6,00€
Whisky y azúcar flambeado, añadimos el café y rellenamos con nata

INFUSIONES Y TÉS NATURALES

MANZANILLA, POLEO Y TILA BIOLÓGICAS 3,90€

DARJEELING, BADAMTAM FOP 3,90€
Un té negro del Himalaya de la India, también conocido como el champagne de los tés. Tiene un sabor amoscotelado y un delicado color miel. Con o sin leche, 2-3 min.

PU EHR (TÉ ROJO) 3,90€
Es un té muy apreciado por su tradicional uso en la medicina natural china, especialmente por sus propiedades digestivas, depurativas y adelgazantes, sin leche, 3 m.

CANELA - Té negro con canela en rama. Con o sin leche, 4 min. 3,90€

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS 3,90€
Infusión de frutas sin cafeína. Taza roja intensa. Sabor a frutas rojas, grosellas, arándanos y frambuesa. Intenso sabor y aroma denso.

TÉ VERDE CON VAINILLA - Té verde aromatizado con vainilla. Sólo, 2 minutos 3,90€

JASMINE MONKEY KING 3,90€

EL BARRIL DE RECOLETOS

Té semifermentado con flores de Jasmine. La alta proporción de Jasmine le da un intenso aroma. Sólo, 3 min.

TÉ ENGLISH BREAKFAST 3,90€
Mezcla de tés negros BOP de origen Ceilán y Assam. Es un té fuerte, especialmente pensado para comenzar el día. Se toma con leche o limón.