

Pastres

LIONEL

Mousse de Dulce de Leche y Oporto, bizcocho húmedo de boniato, puding de Croissant de mantequilla, crema de leche de oveja al tomillo, aire de mate cocido y crocante de chocolate con leche.

8€
5€/10cl

🍷 Vino Oporto Nieport Ruby

LLIMONA

Curd de Limón, Cremoso de yuzu y coco, croutons cítricos, merengue crocante al tomillo y emulsión de cava y lima

8€
7€

🍷 Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs

TIRAMICOOOL

Bizcocho de café y almendras, cremoso de Mascarpone al Pedro Ximenez, ganache de choco-café, tierra de chocolate, crocante de café, salsa de chocolate y helado de café blanco

8€
7€/10cl

🍷 Carlos I Brandy de Jerez

ÁNGEL CAÍDO

Ángel Cake, mousseline de coco, nube de jazmín, crema, suspiro del cielo, sopa de chocolate blanco y ala de chocolate blanco

8€
5€/10cl

🍷 Vino Blanco Ceretto

EXPLOSIÓN IBÉRICA

Cremoso de Chocolate al Romero y Naranja, praliné de olivas negras, sal de ibérico, finas lajas de Coca trufada y aceite de oliva

8€
5€/10cl

🍷 Vino Pansal de Calàs

CREMA CATALANA

Con carquiñol de almendras y mousseline de mantequilla noisette a la naranja

8€
6€/10cl

🍷 Lustau Pedro Ximenez San Emilio

ENSALADA DE FRUTA

Ensalada de fruta con gel de cava y sorbet

6€
7€

🍷 Ars Collecta Blanc de Blancs

Licores

GINEBRAS

Afrutada
Brockman's 11,2€

Clásica
Tanqueray 7,2€

Cítrica
Beefeater 24 10,20€

Floral
Hendrick's 11,20€

Especiada
Bulldog 10,20€

Herbal
Seagram's 8,20€

VODKA

FRANCIA
Grey Goose 13,20€

WHISKY

ESCOCÉS SINGLE MALT
Lagavulin 16 (Islay) 18,20€

ESCOCÉS BLEND MALT
Monkey Shoulder 11,20€

AMERICANO
Jack Daniel's (Tennessee) 9,20€

BRANDY & COGNAC

Carlos I
Larios 1866 10,20€
Hennessy V.S.O.P. 14,7€
13,20€

LICORES FRUTA

Limoncello Villa Massa 7€

LICOR CAFÉ

Tía María 7€

LICORES FRUTOS SECOS

Frangelico 7€
Disaronno 7€

LICORES HIERBAS

Licor de hierbas Pazo
Señoráns 7€
Jägermeister 7€

LICORES WHISKY

Bailey's 7€

AGUARDIENTE

Orujo Pazo de Señorans 7€
Grappa Nonino Friulana 7€