

## POSTRES



- Mousse de café helado. 8€ ★
- Tarta de queso cremosa. 10€ ★ (\*Moscatel Oro Floralis)
  - Coulant de chocolate. 10€ (\*Royal Tokaji)
- Fresas con nata "La Fontona". 9€ ★ (\*Olivia Sidra de Hielo)
  - Torrija caramelizada. 10€ (\*Sauternes Mouton Cadet)
  - Tatín de manzana. 10€ (\*Oporto Dow's 10 años)
  - Fruta fresca cortada al momento. 9€

\*Maridaje Perfecto

## HELADOS Y SORBETES ARTESANOS



4€/Bola

Vainilla | Chocolate | Dulce de leche | Pistacho  
Limón y jengibre | Mango | Frambuesa

## SORBETES ELABORADOS



- Limón y jengibre con Sidra Prau Monga. 9€
- Limón y jengibre con Gin Martin Miller's. 10€
  - Mango con Ron Abuelo. 10€
- Frambuesa con Champagne Pommery. 18€

## VINOS DULCES



- Moscatel Oro Floralis. 8€/Copa
- Olivia Sidra de Hielo y Fuego. Panizales. 9€/Copa ★
  - Royal Tokaji Late Harvest. 14€/Copa
  - Oporto Dow's 10 años. 15€/Copa
  - Sauternes Mouton Cadet. 15€/Copa



TABERNA DE MAR