

POSTRES



- Mousse de café helado. 8€ ★
- Tarta de queso cremosa. 12€ ★ (*Moscatel Oro Floralis)
 - Coulant de chocolate. 12€ (*Royal Tokaji)
- Fresas con nata "La Fontona". 9€ ★ (*Olivia Sidra de Hielo)
 - Torrija caramelizada. 12€ (*Sauternes Mouton Cadet)
 - Tatín de manzana. 12€ (*Oporto Dow's 10 años)
- Tiramisú preparado en mesa. 18€ (*Cóctel Espresso Martini)
 - Fruta fresca cortada al momento. 9€

*Maridaje Perfecto

HELADOS Y SORBETES ARTESANOS DE DIEGO VERDÚ



8€/2 Bolas

Vainilla | Chocolate | Turrón | Galleta speculoos
Fresa | Mango | Frambuesa

SORBETES ELABORADOS



- Limón y jengibre con Sidra Prau Monga. 11€
- Limón y jengibre con Gin Martin Miller's. 12€
 - Mango con Ron Abuelo. 12€
- Frambuesa con Champagne Pommery. 20€

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