

CARTA DE POSTRES

VINOS DULCES

CAFÉS-INFUSIONES

LICORES

AGUARDIENTES

COMBINADOS

- * *Surtido de postres .- mínimo 2 personas..... 15,00 €*
- Para 3 personas 21,50 €*
- Para 4 personas 29,00 €*
- * *☺Tronco de queso suave con milhojas de membrillo,
salsa de maracuyá y nueces caramelizadas..... 7,50 €*
- * *Brownie con escamas de helado de violeta y de mango Thailandés.. 7,50 €*
- * *Tarta de crema con perlititas, bolita de helado de chocolate,
polvo de oro y lascas de maracuyá 8,00 €*
- * *Tarta de hojaldre con crema y nata..... 7,00 €*
- * *Tarta de suave queso con manzana reineta compotada y
bolita de manzana reineta caramelizada..... 7,50 €*
- * *Tarta de queso natural con frutos del bosque..... 7,50 €*
- * *☺Tarta de queso horneada con mermelada de frambuesa 7,50 €*
- * *Tarta de la casa (bizcocho con crema y capa de mermelada de la huerta,
cubierta con nata, fruta natural y almendra laminada)..... 7,50 €*
- * *☺Yogur artesano caprichos de Sacramenia natural
con sus mermeladas..... 5,50 €*
- * *Copa el convento (helado de yogurt, helado de chocolate, nata,
nueces e hilado de chocolate)..... 7,50 €*
- * *☺Pimientos rellenos “Lagar Isilla..... 8,00 €*

☺ **APTO PARA CELIACOS. CONSULTE AL CAMARERO**

I.V.A. INCLUIDO

- * © *Trufas de chocolate negro sobre nubes de chocolate blanco....* 7,50 €
- * © *Trufas de chocolate negro con nata y nueces caramelizadas..* 7,50 €
- * © *Trufas de chocolate negro.....* 5,50 €
- * © *Copa de nata y nueces caramelizadas e hilado de chocolate Guanaja.....* 7,50 €
- * © *Cuajada con azúcar o miel.....* 5,50 €
- * © *Postre del abuelo (Cuajada con miel y nueces)* 7,00 €
- * *Sorbete de limón al cava* 5,50 €
- * *Tabla de quesos (4 quesos diferentes más bola de helado de queso Idiazábal, bola de helado de queso cabra, nueces caramelizadas, gelée mermelada de vino tinto y compota de membrillo)* 22,00 €
- * © *Fruta del tiempo (según disponibilidad)* 5,50 €

HELADOS

- * *Helado de chocolate a la antigua.....* 9,50 €
- * *Helado de mango Thaiandés con espuma de chocolate blanco e hilado de chocolate Guanaja, con perlititas de choco con frambuesa* 9,50 €
- * *Helado de leche de regaliz.....* 7,50 €
- * *Helado de yogurt Búlgaro con grosellas.....* 7,50 €
- * *Sinfonía de helados de leche.....* 7,50 €

© APTO PARA CELIACOS. CONSULTE AL CAMARERO

I.V.A. INCLUIDO

VINOS DULCES

POR COPAS 50 ml BOTELLA

<i>Mr-Moscatel 375 ml (D.O Málaga)</i>	4,50 €.....	31,00 €
<i>Oremus 3 Puttonyos 500 ml-Tokaji Aszu-Hungria</i>	5,00 €.....	44,00 €
<i>Don PX-Perdro Ximenez 750 ml (D.O. Montilla Móriles)</i>	3,00 €.....	36,00 €
<i>Málaga Virgen 750 ml (D.O Málaga)</i>	2,00 €.....	19,00 €
<i>Kracher Beenerauslese 375 ml - Austria</i>	6,60 €.....	45,00 €
<i>Chateau du Vieux Moulin 750 ml (AOC Loupiac)</i>	3,00 €.....	31,00 €
<i>PX La Unión (D.O. Montilla Moriles)</i>	1,50 €	
<i>Edetària Vino Dulce 375 ml (D.O.Terra Alta)</i>	3,50 €.....	26,50 €
<i>Edetària Garnacha Blanca Dulce 375 ml (D.O.Terra Alta)</i> .9,00 €		66,00 €

VINOS SEMIDULCES

POR COPAS 100 ml BOTELLA

<i>Moscato d'Asti 750 ml</i>	2,80 €.....	18,00 €
------------------------------------	-------------	---------

I.V.A. INCLUIDO

LICORES Y ORUJOS

- * Orujo de miel y hierbas La Casona de la Vid3,00 €
- * Crema de orujo Casajús..... 3,00 €
- * Baileys,.....4,00 €
- * Benedictine.....6,50 €
- * Cointreau.....5,00 €
- * Tequila José Cuervo reposado4,00 €
- * Grand Marnier.....6,00 €
- * Disaronno.....5,00 €

LICORES DE FRUTAS

CON ALCOHOL

- * Manzana, Melocotón3,00 €
- * Fray Angélico.....4,50 €

SIN ALCOHOL

- * Manzana, Mora2,50 €

ANIS

- * Castellana, Asturiana, Marie Brizard3,00 €

PONCHE

- * Soto, Caballero, Nelson3,00 €

PACHARÁN

- * Zoco, La Navarra.....3,00 €
- * Baines, Etxeco..... 3,50 €

RON

COPA 100 ml COMBINADO 50 ml

* *Bacardi, Cacique, Barcelo,*

Brugal Extraviejo.....5,00 €..... 7,00 €

* *Santa Teresa, Havana 7, Matusalen, Legendario*

Pampero aniversario.....6,00 €.....8,00 €

* *Zacapa 14,00 €..... 16,00 €*

WHISKY

WHISKY ESCOCÉS

COPA 100 ml COMBINADO 50 ml

* *J.B., Ballantines, White Label, Cutty Sark*

Passport, Red Label.....4,50 €..... 6,50 €

* *Ballantines 12, Jhonnie Walker, Black Label*

Chivas 129,00 €

* *Macallan 15,00 €*

WHISKY

COPA 100 ml COMBINADO 50 ml

* *Cardhu 10,00 €*

* *Knockando 10,00 €*

* *Glenfiddich 10,00 €*

WHISKY IRLANDÉS

* *Jameson.....5,00 €.....7,00 €*

WHISKY BOURBON

* *Jack Daniels, Four Roses.....5,50 €.....7,50 €*

WHISKY NACIONAL

* *Dyc 5 años4,50 €.....6,50 €*

* *Dyc 8 años7,00 €.....9,00 €*

GINEBRA

COPA 100 ml COMBINADO 50ml

- * *Larios, Beefeater, Tanqueray,*
Seagrams, Puerto de Indias 4,50 €..... 6,50 €
- * *Bombay Sapphire, Beefeater 24 5,00 €..... 7,00 €*
- * *Legend Numantium 6,00 €..... 8,00 €*
- * *Hendricks, Nordés..... 8,00 €.....10,00 €*
- * *G`Vine..... 9,50 €.....11,50 €*

Combinadas con tónica SCHWEPPEs

VODKA

COPA 100 ml COMBINADO 50 ml

- * *Eristoff, Smirnorff..... 4,50 €..... 6,50 €*
- * *Absolut 5,00 €..... 7,00 €*

BRANDY

COPA 100 ml

- * *Fundador, Veterano, Centenario, Soberano..... 3,00 €*
- * *Magno Torres 5, Carlos III, 1900 3,50 €*
- * *Torres 10 4,00 €*
- * *Independencia 4,50 €*
- * *Carlos I, Cardenal Mendoza, Duque de Alba 8,00 €*
- * *Lepanto 9,00 €*
- * *186613,00 €*

COGNAC

- * *Remy Martin, Henessy 9,00 €*

CAFÉ (100% NATURAL)

<i>Café solo / Café descafeinado solo</i>	1,70 €
<i>Café cortado / Café descafeinado cortado</i>	1,80 €
<i>Café con leche / hielo y café descafeinado con leche / hielo</i>	1,90 €
<i>Café descafeinado Nescafé</i>	1,90 €
<i>Café con gotas</i>	2,00 €
<i>Café bombón</i>	2,60 €
<i>Carajillo</i>	3,60 €
<i>Cola-Cao</i>	2,60 €
<i>Café Vienés (café, nata, canela)</i>	4,50 €
<i>Café Irlandés (café, whisky quemado y nata)</i>	5,50 €
<i>Café Escocés (café, whisky quemado y helado vainilla)</i>	5,50 €

INFUSIONES 1,90 €

TÉ NEGRO. Black tea

ENGLISH BREAKFAST

Una exclusiva selección de té negro con mucho carácter que te ayudará a despertar y empezar bien el día.

EARL GREY TEA

Déjate envolver por el aroma cítrico de la Bergamota y el contundente sabor del té negro de Ceilán.

TEA & CHOCOLATE

El aroma intenso del té cultivado en altura, la suavidad del chocolate, el sofisticado sabor de las nueces de macadamia y la suavidad del cacao.

DARJEELING TEA

De las altas regiones de Darjeeling, al pie del Himalaya, nace el clásico té de las cinco. Ideal para una típica merienda inglesa.

TÉ JAZMÍN

Una infusión de té negro y jazmín, que golpea el alma y acaricia el viento.



Estimulantes y energéticos
Stimulating and energetics

80-90°C | 3-5 MIN ☺

TÉ VERDE. Green tea

TÉ VERDE

El famoso té marroquí en versión sofisticada. Té verde acompañado de hierbabuena, que te transportará a lugares lejanos.

MASALA CHAI

El jengibre, el cardamomo, la canela, el clavo y la pimienta se mezclan con el té verde y nos descubren la esencia de La India.



Antioxidantes y detox
Antioxidant and detox

80-90°C | 3-5 MIN ☺

TÉ ROJO

PU-ERH RED TEA

Un té rojo Pu-Erh con kiwi, té verde, fresas e hibisco. Llegado de la China tradicional y durante siglos un secreto muy bien guardado para tu dieta.



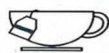
Quemagrasa y antioxidante
Weight-loss and antioxidant

85-95°C | 3-5 MIN ☺

TÉ BLANCO. White tea

TÉ BLANCO PAI MU TAN

Té blanco, el té más apreciado, las hojas jóvenes del té recogidas en primavera, justo antes de que empiecen a brotar, con un toque mediterráneo de pera y manzana.



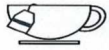
Antioxidante
Antioxidant

75-85°C | 3 MIN ☺

ROOIBOS

LOVE ROOIBOS

Una atractiva infusión de Rooibos de Sudáfrica, con menta y trocitos de chocolate. Como un inolvidable beso.



Antiox, vitaminas y minerales
Antiox, vitamins and minerals

90-100°C | 5 MIN

INFUSIONES CLÁSICAS

Classic herbal teas

MANZANILLA

Cualquier momento será bueno para tomar este cóctel de flores de manzanilla, sol de verano y mucho cariño.

MENTA

Un fresco sabor despertará tus sentidos, notarás el olor a verde de un campo puro y la tersura de las gotas del rocío.

DIGESTIVE

Una apetecible infusión de manzanilla, hinojo, menta y anís, ideal para una sobremesa con la familia y amigos.



Digestivas y relajantes
Digestive and relaxing

100°C | 5-10 MIN

INFUSIÓN DE FRUTAS

Forest Fruits

FRUTOS DEL BOSQUE

Un sorprendente cóctel de hibisco, uvas pasas, arándanos, bayas de saúco y grosellas negras que fascinará a tu paladar y deleitará tus sentidos.



Quemagrasa y antioxidante
Weight-loss and antioxidant

85-95°C | 3-5 MIN