



POSTRES

Tarta de chocolate Cristine con helado de mora
silvestre de Menorca (*L, H, G, FS, SU*)
10,00€

Flan cremoso de manzanilla y romero con nata y pimienta negra (*L, H*)
10,00€

Crema de limón con chocolate blanco y Gin Xoriguer,
crumble de menta y merengue seco (*L, H, G, FS, SU*)
10,00€

Las tres edades del queso Mahón DOP de Finca Santa Catalina
con figat: Semicurado, Curado y Añejo (*L, G, FS*)
10,00€

VINOS DULCES

Noval Fine Tawny Port – Tinta Roriz, Touriga Francesa,
Tinta Barroca (D.O. Porto – Portugal)
7,00€

Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos 2018 – Furmint, Zéta,
Sárgamuskotály (Tokaj – Hungría)
17,00€

PX 1927 Alvear Pedro Ximénez
8,00€

Vi de Glass Gramona Gewürztraminer 2024
(D.O. Penedès – España)
9,00€

Valverán Ice Cider “20 Manzanas” 2022
(Asturias – España)
11,00€

*G Gluten * SU Sulfito * L Lácteos * H Huevo * FS Frutos Secos*