





## Postres

-  Flan de aceite picual premium y matalauva con coco helado 5,50 €
- Pan, aceite y chocolate...falso cilindro relleno de mousse de chocolate negro de "Pozo Alcón" con toque de frantoio, y esferificaciones de arbequina 6,00 €
- Chocolate blanco relleno de mousse de pistacho y helado de cereza 7,00 €
- Virolos de hojaldre templado con crema pastelera, almendra tostada y chocolate helado 6,00 €
- Fondant liquido de chocolate negro, sopa de chocolate blanco y helado de vainilla 6,00 €
- Tarta de queso al horno con mermelada de aceituna negra, nueces y contrastes de manzana 7,00 €
-  Refrescante de frutas frescas de temporada, sorbete de frambuesa y naranja sanguina 7,50 €
-  Helado 4,50 €
-  Pequeña degustación de quesos de Úbeda y Nuestras Sierras 7,00 €

## Vinos de Postre

- Don PX (D.O. Montilla Moriles) 3.60 €
- PX El Candado (D.O. Jerez) 4.50 €
- Moscatel de la Marina Enrique Mendoza (D.O. Alicante) 3.80 €
- Oporto Tawny 10 Years Old (Vila Nova de Gaia) 4.50 €
- Tokaji Aszú 3 Puttonyos (Hungría) 6.50 €
- Château Cousteau Cadillac (Burdeos) 4.60 €
- Sauternes Château Violet Lamothe (Burdeos) 6.00 €

Todos nuestros postres pueden contener alérgenos