

The final ecstasy

sweet

Dessert

Passionfruit, coconut and basil 8,50

“Tou dels Til-lers” cheesecake with *Kéfir* and lime ice cream 8,50

Chocolate, savoury caramel, coffee and Baileys 8,50

Tonka bean *cremeaux*, *sablé breton*, strawberry from Maresme, almond and lemon 8,50

Artisan cheeseboard 8,50 / 14,50

Dessert wine • glass / bottle

20 Manzanas 2018 (37,5cl), Masaveu Bodegas
(D.O.P. Sidra de Asturias) Sidra de Hielo 7,50 / 36,00

Piamater naturalmente dulce 2018 (50cl), Dimobe
(D.O. Málaga) Moscatel de Alejandría 6,00 / 32,00

Tokaji Aszú 5 PTT 2013 (50cl), Disnókó
(Tokaj) Furmint, Hárslevelü 12,00 / 60,00

Terrenal d'Aubert 2017 (37,5cl), Vinyes del Terrer
(Tarragona) Garnatxa 5,50 / 25,00

Pajarete NV (75cl), Dimobe
(D.O. Málaga) Pedro Ximénez 4,50 / 30,00

Humboldt Blanco Dulce 1997 (37,5 cl), Humboldt
(D.O. Tacoronte-Acentejo) Listán Blanco 8,50 / 40,00

Humboldt Tinto Dulce 2001 (37,5 cl), Humboldt
(D.O. Tacoronte-Acentejo) Listán Tinto 8,50 / 40,00

spirits

Brandy

Torres 10 años Gran Reserva 4,00

Mascaró X.O. EGO 9,00

Cognac Rémy Martin VSOP 9,00

Armagnac Dartigalongue 1996 13,00

Whisky

Jack Daniel's 8,50

Glenfarclas 12 Years 12,00

The Glenrothes 12 Years 12,00

Suntory Toki 10,00

Port Charlotte 10 Years 12,50

Rum

Barceló 8,00

Santísima Trinidad 7 Años 9,00

Pampero Aniversario 10,00

Zacapa 23 Años 13,00

Plantation 20 Años Aniversario XO 14,00

Vodka

Absolut 8,00

Belvedere 10,00

Gin

MG Dry 8,00

MG Pink 8,00

Nordés 10,00

Hendrick's 11,00

Gin Mare 11,00

Roku 10,00

Monkey 47 13,00

G'Vine Floraison 11,00

Liqueur and Spirits • shot / glass

Nuts Ratafia Quevall 3,00 / 4,50

Quince Ratafia Quevall 3,00 / 4,50

White Orujo Pazo Señorans 4,00 / 6,00

Herbs Orujo Pazo Valdomiño 3,00 / 5,00

Pacharán Las Endrinas Especial 3,00 / 4,50

Tequila Espolón Reposado 3,00 / --

Mezcal Vida 4,50 / --

Grappa Tradizione Nonino 4,00 / 7,00

Limoncello DiCapri 3,00 / 4,50

Rice Liqueur El Petonet 2,50 / 4,00

Fernet Branca -- / 6,50