

POSTRES EL PATIO

Pain perdu, helado de vainilla / 12.00.-

Tiramisú, zabaione de Pedro Ximénez / 12.00.-

Némesis de chocolate, helado de leche, frutos rojos,
frutos secos / 15.00.-

Crumble de melocotón blanco, helado de vainilla / 12.00.-

Tarta de queso vasca con crema de fresa y frambuesa / 12.00.-

Helado de tahini, crackers de sésamo / 12.00.-

Tarta de limón, merengue / 12.00.-

Fuente de fruta de temporada tropical, coco y helado
pequeño 15.00 / grande 35.00.-

Quesos Finca Pascualete / 18.00.-

BEBIDAS FRÍAS

Cafés / 8.00.-

Cold brew, Espresso tónica, Frappés

Tés / 8.00.-

Té helado MC (de temporada)

BEBIDAS CALIENTES

Cafés / 6.00.-

*Cappuccino, Espresso, Filtro, Flat White,
Latte, Latte Macchiato*

Infusiones / 6.00.-

*Chai, English breakfast, Earl grey,
Lapsang Souchong, MC botánico, Manzanilla,
Poleo menta, Rooibos, Verde*

VINOS DULCES E HIDROMIEL

CHÂTEAU VIOLET-LAMOTHE

Semillon/Sauvignon
(Sauternes, Francia)

15.00.-

HIDROMIEL MEADY

Mead
(Rioja, España)

9.00.-

OPORTO TAYLORS L.B.V

Port blended
(Portugal)

12.00.-

PASSITO DE PANTELLERIA

Moscato d'Alessandria
(Sicilia, Italia)

19.00.-

TOKAJI 5 PUTTONYOS

Furmint
(Hungría)

18.00.-

VICTORIA No. 2

Moscatel
(Málaga, España)

9.00.-



CÓCTELES PARA DESPUÉS DE CENAR

ALFONSO MEETS FRIDA

Mezcal, lima, licor de naranja,
cordial de maíz / 20.00.-

ESPRESSO JEREZANO

Vodka, café "Diemme", palo
cortado, vainilla / 20.00.-

FLOR

Cordial de saúco, lima,
leche de avena, vainilla / 14.00.-

ZOCO

Ron, ras el hanout, mango,
fruta de la pasión, lima,
naranja / 20.00.-