

Los postres de la taberna

Tradicionales

COULANT DE CHOCOLATE FLUIDO Y CREMA HELADA DE VAINILLA 7,50€
Postre del más puro chocolate que crece y crece en el horno.

BOCADITO DE CIELO CON CREMA HELADA DE VAINILLA AL PX 7,00€
Al más puro estilo tradicional, con la agradable untuosidad de las yemas, el frescor de la vainilla y la elegancia del PX.

TARTA DE QUESO TRADICIONAL HECHA EN CASA 7,00€
Elaborada con una suave crema de queso fresco hecha en casa con el dulzor del caramelo Toffee.

FILLOAS DE CREMA AL PERFUME DE CANELA 7,50€
Dulces y delicadas "blondas" con exquisita crema pastelera con un toque de canela y azúcar glasé.

HOJALDRE FINO DE MANZANA Y CREMA PASTELERA 7,50€
(Preparación 15 minutos) Horneado al momento de pedirlo, con untuosa crema pastelera y caramelizando láminas de manzana.

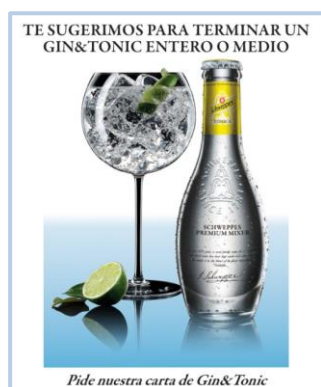
TIRAMISÚ A LA ITALIANA..... 7,00€
Combinación muy italiana, de estimulante café expreso, crema Mascarpone y el toque amargo del cacao.

Refrescantes y ligeros

CARPACCIO DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA Y SORBETE DE CÍTRICOS 6,50€
Finas láminas de frutas acompañadas del frescor de un sorbete tropical.

SORBETES BATIDOS AL VODKA O CHAMPAGNE 7,50€
(Frutos rojos, limón y mandarina...)

HELADOS ARTESANOS DE CREMA DE LECHE.....6,00€
Elaborados con la mejor crema de leche. (Vainilla, chocolate, yogurt....)



Vinos y destilados para los postres

MOSCATEL GRAN FEUDO de Chivite Copa 5,50€
P.X. SÁNCHEZ ROMATE..... Copa 5,50€
CASTA DIVA MOSCATEL..... Copa 6,50€
PEDRO XIMÉNEZ TRADICIÓN VOS Copa 8,50€
TOKAY DISZNOKO 4, Puttonyos Copa 7,50€

Cafés especiales

CAFÉ TABERNA DEL PUERTO	6,00€
Baileys, nata montada un toque de canela.	
CAFÉ IRLANDÉS	6,00€
Whisky y azúcar flambeado, añadimos el café y rellenamos con nata.	
CAFÉ ESCOCÉS	6,00€
Whisky, helado de vainilla y café.	
CAFÉ VIENÉS	6,00€
Se le añade nata montada y canela.	

Infusiones y tés naturales

MANZANILLA, POLEO, Y TILA BIOLÓGICAS	3,50€
INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS.....	3,50€
Infusión de frutas sin cafeína. Taza roja intensa. Sabor a frutas rojas, grosellas, arándanos y frambuesa. Intenso sabor y aroma denso.	
INFUSIÓN DE ROOIBOS.....	3,50€
De origen sudafricano, no tiene cafeína. Las propiedades del Rooibos son realmente muy buenas y variadas, evita la retención de líquidos, mejora la digestión y es bueno para la piel. Se deja reposar 5 minutos.	
DARJEELING, BADAMTAM FOP	3,50€
Un té negro del Himalaya de la India, también conocido como el champagne de los tés. Tiene un sabor amoscotelado y un delicado color miel. Con o sin leche, 2-3 min.	
PU EHR (TÉ ROJO)	3,50€
Es un té muy apreciado por su tradicional uso en la medicina natural china, especialmente por sus propiedades digestivas, depurativas y adelgazantes, sin leche, 3 min.	
TE NEGRO A LA CANELA	3,50€
Té negro con canela en rama. Con o sin leche, 4 min.	
TÉ VERDE CON VAINILLA	3,50€
Té verde aromatizado con vainilla, Sólo, 2 min.	
JASMINE MONKEY KING.....	3,50€
Té semifermentado con flores de Jasmine. La alta proporción de Jasmine le da un intenso aroma. Sólo, 3 min.	
TÉ ENGLISH BREAKFAST	3,50€
Mezcla de tés negros BOP de origen Ceilán y Assam. Es un té fuerte, especialmente pensado para comenzar el día. Se toma con leche o limón.	