el ramblero el ramblero

POSTRES

-Mousse de tiramisú del Chef 8,00€

-Torrija de brioche y leche merengada con helado de chocolate belga o galleta Maria 8,50€

-Crujiente tibio relleno de manzana caramelizada y crema de almendra 8,00€

-Crema catalana del Chef 8,00€

-Yogur cremoso con cereales y puré de frambuesa o mango 7,50€ OSG

-Coulant de chocolate con helado 8,00€

-Piruletas de chocolate blancas y negras con trocitos de naranja 4 un 12€ SG

-Bombetas de chocolate 8 un 12,00€

-Helado artesano de sorbete de limón 6,50€ SG

-Helado artesano de sorbete de pera Williams 7,00€

-Helado artesano de sorbete de fresa 7,00€

-Helado artesano de té con leche 7,00€ SG

-Helado artesano de sorbete de mango 7,00€

-Helado artesano de yogur con moras 7,00€

-Helado artesano de turrón de Jijona 7,50€

-Helado artesano de vainilla Bourbon 7,50€

-Helado artesano de galleta Maria con trocitos de chocolate 7,50€

-Helado artesano de chocolate belga 7,00€ SG

SG SIN GLUTEN OSG OPCIÓN SIN GLUTEN

JOSE PARIENTE APASIONADO Sauvignon Blanc Vino dulce natural 5 meses sobre lías **5,00€**

PEDRO XIMÉNEZ ALVEAR 1927 Pedro Ximénez Vino dulce natural Solera 1927 **4,50€**

PEDRO XIMÉNEZ HARVEY'S Pedro Ximénez Vino dulce natural Solera 1922 **6,50€**

OPORTO GRAHAM´S SIX GRAPES Touriga nacional, touriga franca, tinta amarela, tinta cao, tinta roriz Crianza de 1 a 2 años en barricas de madera maduradas **6,00€**

OPORTO GRAHAM´S 10 AÑOS Touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinta cao Crianza media de 10 años en barricas de madera **7,00€**