

## LOS POSTRES DE LA GIRALDA

HELADO ARTESANO DE TURRÓN	8.40
TARTA FINA DE MANZANA	
C/ HELADO DE TURRON	9,40
ARROZ C/ LECHE A NUESTRO ESTILO	5,80
MILHOJAS DE QUESO C/ SALSAS DE ARANDANOS	5,80
HELADOS :(chocolate, vainilla, fresa, café, y limón)	5,80
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	5,80
FRUTA DE TEMPORADA	5,80
PIONONOS DE SANTA FE (GRANADA)	5,80
BOMBONES DE HIGO DE ALMOHARÍN	5,80
FLAN DE QUESO	5,80

### POSTRES DE ELABORACIÓN DE 20 MINUTOS, MINIMO PARA DOS PERSONAS

CRÊPES SUZETTE 2 pax

**21.00**

## VINOS DE PEDRO XIMENEZ:

SAN EMILIO	(Lustau )	7.00
NÉCTAR	(González Byass)	3.75
NÓE	(González Byass)	9.50

## VINOS DULCES:

CANASTA	(Williams Humberto)	3.50
SOLERA 47	(González Byass )	3.50

## VINOS DE OPORTO:

NOVAL TAWNY 10 AÑOS	9.50
NOVAL FINE WHITE	4.50

## MOSCATEL:

FINCA ANTIGUA (D.O. la mancha)	3.75
--------------------------------	------