

Sea Grill

MENÚ POSTRE · DESSERT MENU

ESPECIALIDADES DE CAFÉ · COFFEE SELECTION

| | |
|--|---------------|
| | <i>400 ml</i> |
| Geisha Panamá - lavado · washed | 25€ |
| Blue Mountain Jamaica - lavado · washed | 20€ |
| Etiopía Heirloom - lavado · washed | 10€ |

SELECCIÓN DE TÉS & INFUSIONES SELECTION OF TEAS & INFUSIONS

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Té verde Green tea | 8€ |
| Té negro English Breakfast | 8€ |
| Té blanco White Tea | 8€ |
| Té Oolong Oolong Tea | 8€ |
| Manzanilla Chamomile | 8€ |
| Rooibos | 8€ |
| Hierbas frescas Fresh herbs | 8€ |
| Tila Linden Blossom | 8€ |

POSTRES · DESSERTS

| | |
|---|------------|
| Flan cremoso Classic Spanish flan | 14€ |
| Toro Albalá Don PX <i>Selección VORS 1984</i> | 45€ |
| Baba de canela al Jerez Cinnamon baba “ al Jerez” | 14€ |
| Cía. de Vinos <i>Telmo Rodríguez Molino Real</i> | 20€ |
| Cremoso de limón Lemon cream | 14€ |
| Egon Müller <i>Scharzhofberger Spätlese</i> | 45€ |
| Pan, aceite y chocolate Bread, olive oil and chocolate | 14€ |
| Toro Albalá Don PX <i>Selección VORS 1984</i> | 45€ |
| Soufflé de pistachos Pistachio soufflé | 14€ |
| Alois Kracher <i>Trockenberenauslese Grande Cuvée N°5</i> | 38€ |
| Selección de helados y sorbetes del huerto Selection of ice creams & farm-fresh sorbets | 14€ |
| Jorge Ordóñez <i>Nº2 Victoria</i> | 14€ |
| Fruta de temporada Seasonal fruit | 16€ |
| Weinrieder Eiswein <i>Ried Hohenleiten</i> | 25€ |
| Isla flotante 2 personas Floating island 2 people | 28€ |
| Château <i>D'Yquem 2022</i> | 60€ |