

restaurant
casa carmela | **1**   **ANYYS**

Postres y vinos dulces

Castellano



07/02/2025



Postres caseros

<p>Torrija de "pan quemao" con helado de horchata Finca Sanblás</p>	 Copa	<p>8,00 € 9,00 €</p>
<p>Hojaldre caramelizado con crema y helado de frambuesa Vi de Gel de Gramona</p>	 Copa	<p>7,00 € 6,00 €</p>
<p>El flan de toda la vida</p>		<p>6,25 €</p>
<p>Tocino de cielo con helado de frambuesa Fondillon MG Wines</p>	 Copa	<p>5,50 € 12,00 €</p>
<p>Tiramisu Crema de mascarpone, bizcocho con amareto y café</p>		<p>6,50 €</p>
<p>Trufas (2 chocolate y 2 líquidas con praliné)</p>		<p>5,50 €</p>
<p>Texturas Calabaza y naranja cake y puré de calabaza asada, helado de calabaza y naranja y pipas garrapiñadas Casta Diva cosecha miel</p>	 Copa	<p>7,00 € 5,50 €</p>
<p>Nueces caramelizadas, con miel, helado de queso mascarpone y teja crujiente de parmesano</p>		<p>6,50 €</p>

Postres caseros

Tarta de queso manchego con coulis de mango Ximénez Spínola OLD HARVEST		7,70 € Copa 8,50 €
Lemon pie crema de limón, merengue tostado sobre bizcocho de anís Poley Amontillado en rama 35 años		8,00 € Copa 14,00€
Hojaldre de manzana con helado de turrón Escondido de Sanchez Romate		7,50 € Copa 10,00 €
Texturas de chocolate crema pastelera de chocolate 62%, con mermelada de kiwi cremoso de chocolate de frambuesa, bizcocho chocolate amargo Ximénez Spinola Vintage		8,00 € Copa 8,00€
Coulant chocolate al 64% de pureza con helado de vainilla (8 minutos) Delicado de Ximénez Spínola		9,00 € Copa 5,50 €
Filloas Alfonso Rellenas de crema pastelera y caramelo de naranja		7,50 €
Valenciano helado de vainilla, zumo de naranja y Grand Marnier		6,80€
Lingote tropical mousse de maracuyá y crema pastelera de pistacho		7,50€
Banoffee a nuestra manera Galleta de dátil y almendra con nata avainillada		8,00€

Frutas

Medio mango con helado		8,00€
Fruta de temporada preparada con helado (para 2 personas)		9,00€

Sorbetes helados de frutas artesanos

Mandarina		5,80€
Limón		5,80€
Mango		5,80€
Frambuesa		5,80€
Sorbetes servidos con Cava o Marc de Cava		7,50€

Helados bolas artesanos

Chocolate Jamaicano	  	5,50€
Turrón	  	5,50€
Leche Merengada		5,50€
Mascarpone	 	5,50€
Vainilla		5,50€
Horchata		5,50€



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

Vinos dulces

Vinos dulces Burdeos (Francia)

Sauternes Chateau Raymond-Lafon 2004 Sémillon, Sauvignon Blanc 15€

Château d'Yquem 2020 Sémillon, Sauvignon Blanc Botella 450€

Vinos Oporto

Tailors chip dry Arinto, Boal, Codega de larinho, Esgana cao, Folgasao Gouveio,

Viosinho, Rabigato 4,00€

Ramos Pinto Tawny 10 años Touriga nacional, Tempranillo, Tinta cao 10,00€

Tinta amarila, Tinta barroca, Touriga francesa, otras

Ramos Pinto Tawny 20 años Touriga nacional, Tempranillo, Tinta cao 15,00€

Tinta amarila, Tinta barroca, Touriga francesa, otras

Ramos Pinto Vintage 2000 Touriga nacional, Tempranillo, Tinta cao 25,00€

Tinta amarila, Tinta barroca, Touriga francesa, otras

Ramos Pinto Vintage Ervamoira 2009 Touriga nacional, Tempranillo 20,00€

Tinta cao, Tinta amarila, Tinta barroca, Touriga francesa, otras

Bodega Sánchez Romate

- Amontillado NPU Palomino fino 4,50€
- Amontillado Olvidado Palomino 10,00€
- Palo Cortado Regente Palomino fino 4,80€
- Palo Cortado Escondido Palomino fino 10,00€
- Oloroso Don José Palomino fino 4,50€
- Oloroso Encontrado Palomino fino 10,00€

Vinos Oporto Bodega Toro Alabalá

- Poley oloroso en rama 15 años Pedro Ximenez 6,20€
- Poley palo cortado en rama 25 años Pedro Ximenez 6,80€
- Poley amontillado en rama 35 años Pedro Ximenez 14,00€

Colección de añadas especiales

- Amontillado Colección 1951 Pedro Ximenez 38,00€

Vinos dulces Comunidad Valenciana

- Moscatel Origen de Pepe Mendoza Moscatel de Alejandría 9,00€
- Paciencia Infinita de Pepe Mendoza Monastrell, Giró 6,50€
- Enrique Mendoza Moscatel de Alejandría 3,80€
- Casta diva Cosecha miel Moscatel Romano 5,50€
- El Sequé Monastrell 5,50€
- Finca San Blas Merseguera, Chardonnay 9,00€

Vino dulce Asturias

Valverán 20 Manzanas Sidra de Hielo 35€ Botella Agotado

Vinos dulces Málaga

Molino Real Moscatel de Alejandría 8,00€

MR Moscatel de Alejandría 6,50€

Victoria nº2 de Jorge Ordoñez Moscatel dulce 8,00€

Old vines nº3 de Jorge Ordoñez Moscatel 15,00€

Esencia nº4 de Jorge Ordoñez Moscatel 20,00€

Vino dulce Cádiz

Finca Moncloa Tintilla de Rota 10,00€

Vino dulce Rueda

Dulce de Invierno Javier Sanz Verdejo, Gorda de Moldavia 5,80€

Vino dulce Navarra

Chivite vendimia tardía Moscatel de grano menudo 10€

Vino dulce Alicante

MG WINES Fondillón Monastrell 12,00€

Vino dulce Penedés

Vi de gel Gramona Riesling 6,00€

Vinos dulces Montilla-Moriles

Cream 10 años Pedro Ximénez 3,50€

Don Px Cosecha Pedro Ximénez 5,50€

Don Px 1999 Pedro Ximénez 12€

Colección de añadas especiales

Don Px Colección 1974 Pedro Ximénez 21,00€

Don Px Colección 1973 Pedro Ximénez 21,00€

Don Px Colección 1968 Pedro Ximénez 22,50€

Don Px Colección 1965 Pedro Ximénez 22,50€

Don Px Colección 1964 Pedro Ximénez 32,00€

Don Px Colección 1955 Pedro Ximénez 27,00€

Vinos dulces Jerez de la Frontera

Ximenez spinola Solera Pedro Ximénez 10€

Ximenez spinola Vintage Pedro Ximénez 8€

Ximenez spinola Old Harvest Pedro Ximénez 8,50€

Ximenez spinola Delicado Pedro Ximénez 5,50€

Cream Iberia Palomino fino, Pedro Ximénez 4,00€

La Duquesa Pedro Ximénez 3,50€

Vinos dulces Hungría

Tokaji 5 Puntonyos Dereszla 2019 Furmint, Hárslevelu, Zéta 7,50€

Tokaji 5 Puntonyos Disznóko 2011 Furmint, Hárslevelu, Zéta 20€

Tokaji 5 Puntonyos Disznóko 2013 Furmint, Hárslevelu, Zéta 17€

Tokaji 6 Puntonyos Disznóko 2016 Furmint, Hárslevelü, Zéta 24€

Tokaji 6 Puntonyos Oremus 2007 Zéta, Sargamuskotaly, Furmint, Hárslevelü 27€

Tokaji 6 Puntonyos Oremus 2006 Zéta, Sargamuskotaly, Furmint, Hárslevelü 30€