

restaurant
casa carmela | 1   ANYS

Desserts & sweet wine









English





Home made desserts

French toast caramel with tiger-nuts ice cream Finca Sanblas		8,00€ By glass 9,00€
Caramelized puff pastry with raspberry ice cream Vi de Gel de Gramona		7,00€ By glass 6,00€
Tradicional crème caramel with ice cream		6,25€
Yolks crème caramel with raspberry ice cream Fondillon MG Wines		5,50€ By glass 12,00€
Our glass of Tiramisu		6,50€
Chocolat Truffles Porto Quevedo 10 años		4,80€ By glass 8,00€
Dessert Pumpkin & Orange Cake Casta Diva cosecha miel		7,00€ By glass 5,50€
Caramelized walnuts (with mascarpone ice cream, honey and wafer)		5,80€


Home made desserts

<p>Cheesecake with mango Ximénez Spínola OLD HARVEST</p>	<p> By glass</p>	<p>7,70€ 8,50€</p>
<p>Valenciano (Fresh orange juice, vainilla ice cream and Grand Marnier)</p>	<p></p>	<p>6,80€</p>
<p>Apple puff pastry with "turrón" ice cream Escondido de Sanchez Romate</p>	<p> By glass</p>	<p>7,50€ 10,00€</p>
<p>Lemon Pie Poley Amontillado en rama 35 años</p>	<p> By glass</p>	<p>8,00€ 9,20€</p>
<p>Sweet potato pie Kazalla</p>	<p> By glass</p>	<p>7,00€ 3,50€</p>
<p>Chocolate textures chocolate pastry cream 62%, Creamy strawberry chocolate, bitter chocolate cake Delicado de Ximénez Spínola</p>	<p> By glass</p>	<p>8,00€ 5,50€</p>
<p>Chocolat Coulant with vanilla ice cream Ximenez Spinola Vintage</p>	<p> By glass</p>	<p>9,00€ 8,00€</p>
<p>Filloas Alfonso Tradicional crepe with custard cream and orange caramel</p>	<p></p>	<p>7,50€</p>


















Fruits

½ Mango with sorbet		8,00€
Season's fruit with sorbet (for two people)		9,00€

Sorbets artisans

Mango		5,80€
Lemon		5,80€
Strawberry		5,80€
with cava, or Cava Marc		6,80€

Ice cream artisans

Chocolate from Jamaica	   	5,50€
Tiger-nuts "Horchata"	 	5,50€
Turrón	   	5,50€
Leche merengada (Lemon and cinnamon flavoured milk)	   	5,50€
Vanilla	  	5,50€



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

Fortified Wine

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€ sold out

Oloroso Encontrado Palomino fino 10,00€

Oporto Wines

Grahams vintage 2017 Touriga nacional, touriga franca, tinta francisca, 25,00€

tinta roriz, Tinto perro, tinta amarilla, souson

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

Viosinho, Rabigato 4,00€

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

Tinta amarila, Tinta barroca, Touringa francesa, otras

Bodega Toro Alabalá

Poley oloroso en rama 15 años Pedro Ximenez 6,20€

Poley palo cortado en rama 25 años Pedro Ximenez 6,80€

Palo cortado Colección 1964 Pedro Ximenez 28,00€

Poley amontillado en rama 35 años Pedro Ximenez 9,20€

Amontillado Colección 1951 Pedro Ximenez 38,00€

Comunidad Valenciana Sweet wines

Moscatel Origen de Pepe Mendoza Moscatel de Alejandría 9,00€

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€

Asturias Sweet wine

Valverán 20 Manzanas Sidra de Hielo 35€ Botle

Málaga Sweet wines

Molino Real Moscatel de Alejandría 8,00€

MR Moscatel de Alejandría 6,50€

Victoria nº2 de Jorge Ordoñez & co. Moscatel dulce 8,00€

Old vines nº3 de Jorge Ordoñez & co. Moscatel 15,00€

Esencia nº4 de Jorge Ordoñez & co. Moscatel 20,00€

Cádiz Sweet wine

Finca Mocloa Tintilla de Rota 10,00€

Rueda Sweet wine

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

Navarra Sweet wine

Chivite vendimia tardía Moscatel de grano menudo 10€

Alicante Sweet wine

MG WINES Fondillón Monastrell 12,00€ Sold Out

Montilla-Moriles Wine

Cream 10 años Pedro Ximénez 3,50€

Don Px Cosecha Pedro Ximénez 5,50€

Don Px 1999 Pedro Ximénez 12€

Don Px Colección 1973 Pedro Ximénez 18,50€

Don Px Colección 1968 Pedro Ximénez 22,50€

Don Px Colección 1965 Pedro Ximénez 24,50€

Don Px Colección 1955 Pedro Ximénez 30,50€ Sold Out

Penedés Sweet wine

Vi de gel Gramona Riesling 5,00€

Jerez de la Frontera Sweet wines

Ximenez spinola solera Pedro Ximénez 10€

Ximenez spinola vintage Pedro Ximénez 8€

Ximenez spinola cosecha Pedro Ximénez 5,50€

Cream Iberia Palomino fino, Pedro Ximénez 4,00€

La Duquesa Pedro Ximénez 3,50€



Hungary Sweet wines

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

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

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€

Bordeaux (France) Sweet wines

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

