

















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

Desserts & sweet wine



English



Home made desserts

French toast caramel with tiger-nuts ice cream		8,00€
Caramelized puff pastry with raspberry ice cream		7,00€
Traditional crème caramel with ice cream		6,25€
Yolks crème caramel with raspberry ice cream		5,50€
Our glass of Tiramisu		6,50€
Chocolat Truffles		4,80€
Dessert Pumpkin & Orange Cake		7,00€
Caramelized walnuts (with mascarpone ice cream, honey and wafer)		6,50€
Cheesecake with mango		7,70€
Valenciano (Fresh orange juice, vainilla ice cream and Grand Marnier)		6,80€
Apple puff pastry with "turrón" ice cream		7,50€
Lemon Pie		8,00€
Sweet potato pie		7,00€
Chocolate textures chocolate pastry cream 62%, Creamy strawberry chocolate, bitter chocolate cake		8,00€
Chocolat Coulant with vanilla ice cream (8min.)		9,00€
Filloas Alfonso Tradicional crepe with custard cream and orange caramel		7,50€







Fruits

½ Mango with sorbet		7€
Season's fruit with sorbet (for two people)		9€

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€



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 15€

Tokaji 6 Puntonyos Disznóko 2016 Furmint, Hárslevelü, Zéta 23€

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€

