



www.larentacocinabar.com

Postres

la renta[®]

COCINA-BAR
MAJADAHONDA

POSTRES

	Media	Entera
Fruta de temporada preparada (higos, fresas, chirimoya, mango, melón, melocotón...), sola, con nata batida, con nata ácida o con yogur		5,90€
Tartas caseras		
• Tatín de manzana caramelizada, de hojaldre, y nata casera		6,70€
• Tarta de tres quesos de cabra y crema fresca, piña al ron		6,90€
• Tarta de limón en tarro, galleta de canela molida y nata (en temporada)		6,50€
Tiramisú casero a la española	5,20€	8,00€
Tocino de cielo casero (de huevos camperos)		6,00€
“Fondant” de chocolate negro, tierra de chocolate y maíz, helado de chocolate		7,90€
Torrija caramelizada a la sartén, compota de manzana y vainilla		7,50€
Arroz con leche a la asturiana, con azúcar quemada		5,70€
Dátiles rellenos de crema de queso batida con “toffe”		6,00€
	Una bola	Dos bolas
Helados y sorbetes artesanos de Madrid	3,50€	7,00€

QUESOS

Siempre españoles y de leche cruda (salvo excepciones). Pregúntenos y le concretamos cuales son.

	Media	Entera
Servidos con membrillo de Santa Teresa	8,45€	13,00€

VINOS DULCES (por copas)

Vino de Hielo Gewürztraminer “Vi de Glass”	5,90€
Mistela “La Cartuja” de Cheste Agraria	2,90€
Moscatel, “La Marina”, de Enrique Mendoza	2,90€
Monastrell, “Castaño”, de Bod. Castaño	5,00€
Pedro Ximénez, “Néctar”, de González Byas	4,50€

VINOS GENEROSOS (por copas)

Dorado “de Alberto”, verdejo criado al sol en damajuanas	5,90€
Amontillado Gran Barquero de Pérez Barquero	3,90€
Oloroso “Faraón”, de Bod. Hidalgo	3,50€
Palo cortado “Regente” de Sánchez Romate	4,50€
Fondillón de Bod. Monovar	9,50€