



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		5,30€
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)		6,90€
Tiramisú casero a la española	5,80€	8,80€
Tocino de cielo casero (de huevos camperos)		6,00€
“Fondant” de chocolate negro, tierra de chocolate y maíz, helado de chocolate		8,80€
Flan de queso fundido		5,50€
Torrija caramelizada a la sartén, compota de manzana y vainilla		7,90€
Arroz con leche a la asturiana, con azúcar quemada	4,40€	6,50€
Dátiles rellenos de crema de queso batida con “toffe”		6,00€
	Una bola	Dos bolas
Helados y sorbetes artesanos de Madrid	3,90€	7,80€

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€