



www.larentacocinabar.com

Postres

la renta[®]

COCINA-BAR
MAJADAHONDA

POSTRES

Fruta de temporada preparada (según temporada higos, fresas, piña, chirimoya, mango, melón, melocotón...), preparada sola o con nata batida o con nata ácida o con yogur

Media Entera

4,60€ 7,10€

Tartas caseras

- Tatín de manzana caramelizada, de hojaldre, y nata
- Tarta de tres quesos y crema fresca, piña al ron
- Tarta de limón en tarro, galleta de canela molida y nata (en temporada)

con helado

7,70€ 9,50€

7,90€

7,90€

Tiramisú casero a la española

6,50€ 9,80€

Flan de queso fundido al caramelo

6,50€

“Fondant” de chocolate negro, tierra de chocolate y maíz, helado de chocolate crujiente

9,80€

Torrija caramelizada a la sartén, compota de manzana y vainilla

8,90€

Arroz con leche a la asturiana, con azúcar quemada

6,50€

Una bola Dos bolas

4,50€ 9,00€

Helados y sorbetes artesanos de Madrid

QUESOS

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

Media Entera

Servidos con membrillo de Santa Teresa

8,90€ 14,10€

VINOS DULCES (por copas)

Vino de Hielo Gewürztraminer “Vi de Gel”

6,90€

Moscatel, “La Marina”, de Enrique Mendoza

3,50€

Monastrell, “Castaño”, de Bod. Castaño

5,10€

Pedro Ximénez, “2002”, de Toro Albalá

6,90€

VINOS GENEROSOS Y ESPECIALES

(por copas)

Dorado “de Alberto”, verdejo criado al sol en damajuanas

5,90€

Amontillado “NPU”, de Sanchez Romate

4,90€

Oloroso “Río Viejo”, de Bod. Lustau

3,50€

Palo cortado “Regente”, de Sánchez Romate

4,50€

Fondillón de Bod. Monovar

9,80€