

## POSTRES CASEROS

TARTA GALLETAS DE CHOCOLATE,  
*de cumpleaños, con vela incluida* 7

ISLA FLOTANTE, *recuperamos un  
postre de los de antes, el merengue es la  
isla flotante y el mar son unas natillas  
de las buenas* 6, 5

TARTA DE QUESO *con queso ecológico  
de María Jesús, con una base de galleta  
y un queso que te va dejar con ganas de  
ir a conocerla* 7

TARTA DE LIMÓN, *tradicional* 6, 5

TARTA TATÍN DEL DÍA *con hojaldre  
hecho por nosotros* 6,5

ARROZ CON LECHE *con almendra  
frita cómo lo preparaba Simone Ortega,  
en sus años de juventud* 6, 5

MACEDONIA CON HELADO  
*de vainilla natural* 6, 5

ZUMO DE NARANJA, *al momento* 4

## COPITAS DE VINO DULCE

PEDRO XIMENEZ DE MAESTRO  
SIERRA, *mistela natural de MontSant,  
vino dulce de Siurana* 6,5

## HELADOS HECHOS POR NOSOTROS

SORBETE DE LIMÓN *con ron, con  
vodka karlsson, con cachaza, con cava o  
con orujo de Potes* 5, 5

FRESA, *con Pedro Ximenez de Maestro  
Sierra* 5, 5

VAINILLA *con café expresso caliente* 5, 5

CAFÉ, *de Chiapas con café expresso* 5, 5

QUESO, “ECO” PASIEGO CON 3 MIELES  
*de patones y galleta crujiente* 5, 5

COPA DE HELADO, *de tres sabores,  
dulce de leche, chocolate y vainilla* 6

COPA DE HELADOS DE LA LIBERTAD,  
*de dos sabores, de yogur y fresa* 5, 5

## LOS QUESOS DE CARMENCITA

QUESO TIERNO PASIEGO *de vaca,  
María Jesús y sus hijos Víctor y Pablo  
recuperan una joya con vacas que solo  
dan 12 litros al día* 7,5

QUESO ASTURIANO “REY SILO” *los  
asturianos saben lo que hacen* 8,5

QUESO DE CABRA MONTE ENEBRO  
*este queso del Tietar de Ávila ha  
triunfado en el mundo entero* 8

FARIZA DE OVEJA CURADO  
*de Arribes del Duero, a la vera de  
Portugal, de la familia de Alonso* 8

QUESO AZUL DE VACA DE  
TRESVISO *de Javier, el queso con más  
mérito, hecho a 900 de altura en cuevas  
de Picos de Europa* 7,5

SELECCIÓN DE CINCO  
*quesos artesanos* 16, 5

## LICORES PARA DESPUÉS DE UNA BUENA COMIDA

ORUJO BLANCO DEL BUENO,  
*de Liebana* 3

BRANDY DE JEREZ DE MAESTRO  
SIERRA 5

CALVADOS AGUARDIENTE *de*  
*manzana de 4ª generación, Roger*  
*Groult* 6

ARMAGÑAC DE 1976 *De los que*  
*entran solos, de dartilalongue* 8

AGUARDIENTE SUIZO DE PERA  
SUIZO *de pera willamine de la*  
*familia Morand* 6, 5

AGUARDIENTE SUIZO *de*  
*albaricoque* 6, 5

RON DE AÑADA RUM *de la isla de*  
*St.Lucía* 9

GLENDIFARCLAS WHISKY 9

## GIN-TONICS

ESPECIAL DE LA CARMENCITA 8

GIN-TONIC CÁNTABRO *con ginebra*  
*artesana y corteza de lima* 8

## LOS 6 COCKTAILS BÁSICOS DE “LA CARMENCITA”

MOJITO 6, MARGARITA 7,  
DAIQUIRI 7, COSMOPOLITAN 7,  
CAIPIRINHA 6, WHISKY SOUR 7

## LOS FIZZ

*La versión sofisticada de tomar una*  
*copa agitada en coctelera, con zumo de*  
*limón, sirope y con un toque de soda.*

GIN FIZZ, RHUM FIZZ, VODKA  
FIZZ, CAIPIRIÑA FIZZ, ORUJO  
FIZZ 8

## CAFÉS MÍTICOS ESPAÑOLES

*el café* SÓLO 2

*el café* CORTADO 2

*el café* CON HIELO 2

*el café* SÓLO ITALIANO 2

CAFÉ CON UNA BOLA DE HELADO  
*de vainilla* 3, 5

EL CORTADO *con leche fría* 2

EL CAFÉ CON LECHE *en vaso* 2

## CAFÉS AROMATIZADOS A LA MADRILEÑA

*el café* CON UNAS GOTAS DE  
COGNAC 2, 5

*el café* CON UNAS GOTAS DE  
BAILEYS 2, 5

EL CARAJILLO QUEMADO *de brandy* 4

EL CARAJILLO QUEMADO *de ron o*  
*güisqui* 4