

* Nuestrs postres *

Helados y sorbetes italianos

Zumo de naranja natural + helado de vainilla

Crema catalana tradicional

Pastel Xàtiva de chocolate y confitura de frambuesas

Tarta del día (consulte con el personal de sala)

Frasco de Tiramisú de la casa

Pastel de limón y merengue

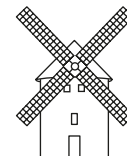
Naranjas frescas laminadas con canela y Calvados

Trufas caseras de chocolate (para compartir)

Torrija de horchata, panko caramelizado y helado de turrón

Pastel de texturas de chocolate del maestro Oriol Balaguer

Café irlandés (ensamblaje propio)
+ helado de vainilla = café escocés



Postres recomendados


Panna cotta de horchata, tartar de fresa y crujiente de pistacho

Lingote refrescante de texturas cítricas

Es la Bomba!!! explosión de chocolate 67% y frambuesa

Repostería líquida

	Copa	Botella
1/2 FLORALIS (0,50 L) DO Catalunya / moscatel de Alejandría <i>El momento más dulce con este moscatel oro del Mediterráneo</i>		
		88 Peñín

	Copa	Botella
3/8 GRAMONA (37,5 cl) DO Penedés / gewürztraminer (eiswein) <i>Vino de hielo de la esencia más noble de la viña</i>		
		93 Peñín

10% IVA incluido. **Precio por persona o ración.**

A- REGLAMENTO (UE) NÚM. 1169/2011. ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.