

# \* Les nostres postres \*


Gelats i sorbets italians	3,5 (per bola)
Suc de taronja natural + gelat de vainilla	5 + 2
Crema catalana tradicional	6
Pastís Xàtiva de xocolata i confitura de gerds	6,5
Tarta del dia (consulti amb el personal de sala)	6,5
Frascó de Tiramisú de la casa	6,9
Pastís de llimona i merenga	6,9
Taronges fresques llinades amb canyella i Calvados	7
Trufes de xocolata (per compartir)	8 (4 u.) + 2 (u.)
Torrada d'orxata, panko caramel·litzat i gelat de torró	8,5
Pastís de textures de xocolata d'Oriol Balaguer	9
Cafè irlandès (ensamblatge propi) + gelat de vainilla = cafè escocés	8,5 + 2 (gelat)




## Postres recomenats

Panna cotta d'orxata, tàrtar de maduixa i cruixent de pistatxo	6,5
Lingot refrescant de textures cítriques	8,5
És la Bomba!!! explosió de xocolata 67% i gerds	9

## Rebosteria líquida

<b>1/2 FLORALIS (0,50 L)</b>	Copa	Ampolla
	4,5	19,9
DO Catalunya / moscatell d' Alexandria		
<i>El moment més dolc amb aquest moscatell or del Mediterrani</i>		
		88 Peñín

<b>3/8 GRAMONA (37,5 cl)</b>	Copa	Ampolla
	6,5	31,5
DO Penedés / gewürztraminer (eiswein)		
<i>Vi de gel de l'essència més noble de la vinya</i>		
		93 Peñín

10% IVA inclòs. **Preu per persona o ració.**

**A- REGLAMENT (UE) NÚM. 1169/2011.** ESTABLIMENT AMB INFORMACIÓ DISPONIBLE EN MATÈRIA D'AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES.  
SOL·LICITIN INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL. MOLTES GRÀCIES.