


Propostes del xef


Aigua de València (cava, suc de taronja, vodka, ginebra i cointreau) 8

Lingot refrescant de textures cítriques 8,5

Piràmide de xocolata (sense gluten) 9

Rebosteria líquida

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


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

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.

* Les nostres postres *

Gelats i sorbets italians	3,5 (per bola)
Suc de taronja natural + gelat de vainilla	5 + 2
Trufes de xocolata (per compartir)	6 (4 u.) + 2 (u.)
Tarta del dia (consulti amb el personal de sala)	6,5
Pastís de llimona i merenga	6,9
Cafè irlandès (ensamblatge propi) + gelat de vainilla = cafè escocés	9 + 2 (gelat)
Pastís de textures de xocolata del mestre pastisser Oriol Balaguer	9,5

Crema catalana tradicional	6,5	
Pastís Xàtiva de xocolata i confitura de gerds	6,5	
Panna cotta d'orxata, tàrtar de maduixa i cruixent de pistatxo	6,5	
Frascó de Tiramisú de la casa	6,9	
Taronges fresques llaminades amb canyella i Calvados	7	
Torrada d'orxata, panko caramel·litzat i gelat de torró	8,5	



Les nostres opcions recomanades

