



Propuestas del chef

Brownie de chocolate con quenelle de vainilla (sin gluten)

Agua de Valencia (cava, zumo de naranja, vodka, ginebra y cointreau)

Torrija de horchata (panko caramelizado y helado de vainilla)

Repostería líquida

1/2 FLORALIS (0,50 l)

Copa Botella

D.O. Catalunya / Moscatel de Alejandría

El momento más dulce con este moscatel oro del Mediterráneo.



88 Peñín

3/8 GRAMONA (37,5 cl)

Copa Botella

D.O. Penedés / Gewürztraminer (Eiswein)

Vino de hielo de la esencia más noble de la viña.



93 Peñín

A- REGLAMENTO (UE) NUM. 1169/2011. ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGENOS

E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.

10% IVA incluido. Precio por persona o ración.

* Nuestros postres *

Pastel Sacher (chocolate negro y bizcocho)

Pastel de limón y merengue

Carrot cake (pastel de zanahoria)

Cheese cake (pastel de queso)
con confitura de frambuesas y arándanos

Tarta de Selva negra (chocolate y nata)

Pastel de mascarpone con chocolate y nueces

Helados y sorbetes italianos (por bola)

Zumo de naranja natural + helado de vainilla

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

Recomendados de la casa



Trufas de chocolate (para compartir) (4 u.) + (u.)

Crema catalana tradicional

Panna cotta de horchata,
tártar de fresa y pistachos crujientes

Pastel Xàtiva de chocolate
y confitura de fresas

Tiramisú de la casa al frasco



Nuestras opciones recomendadas