



Propuestas del chef

Brownie de chocolate (sin gluten) con quenelle de vainilla	8,5
Cheese cake (pastel de queso) y pistacho (sin gluten)	8,9
Canutillos de piña caramelizada y mascarpone	8,9

Repostería líquida

1/2 FLORALIS (0,50 l)	Copa	Botella
	4,5	20,9
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
	6,9	33,9
D.O. Penedés / Gewürztraminer (Eiswein)		
Vino de hielo de la esencia más noble de la viña.		
		93 Peñín

A- REGLAMENTO (UE) NÚM. 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 *



Helados y sorbetes italianos (por bola)	3,9
Zumo de naranja natural	6
Valenciano (con helado de vainilla)	8,5
Naranjas laminadas con canela + Calvados	7 10
Carrot cake (pastel de zanahoria)	8
Pastel de limón y merengue	8,5
Tarta choco Boom	8,9
Café irlandés (ensamblaje propio)	9,5
Café escocés (con helado de vainilla) (ensamblaje propio)	11
Crema catalana tradicional (sin gluten)	6,9



Nuestras opciones recomendadas



Recomendados de la casa



Trufas de chocolate (sin gluten) (ideal para compartir)	(4 u.)	7
Agua de Valencia (cava, zumo de naranja, vodka, ginebra y cointreau)		8
Pastel Xàtiva de chocolate y confitura de fresas		8,5
Tiramisú de la casa al frasco		8,5
Tarta Tatin (pastel de manzana)		8,9
Torrija de horchata panko caramelizado y helado de vainilla		9

10% IVA incluido. Precio por persona o ración.

