



Propuestas del chef

Brownie de chocolate (sin gluten) con quenelle de vainilla

Cheese cake (pastel de queso) y pistacho (sin gluten)

Canutillos de piña caramelizada y mascarpone

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) 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)

Zumo de naranja natural
Valenciano (con helado de vainilla)

Naranjas laminadas con canela
+ Calvados

Carrot cake (pastel de zanahoria)

Pastel de limón y merengue

Tarta choco Boom

Café irlandés (ensamblaje propio)

Café escocés (con helado de vainilla)
(ensamblaje propio)

Crema catalana tradicional (sin gluten)



Nuestras opciones recomendadas



Recomendados de la casa



Trufas de chocolate (sin gluten) (4 u.)
(ideal para compartir)

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

Pastel Xàtiva de chocolate
y confitura de fresas

Tiramisú de la casa al frasco

Tarta Tatin (pastel de manzana)

Torrija de horchata
panko caramelizado y helado de vainilla

10% IVA incluido. Precio por persona o ración.

