

Pla

Postres

- Bloody Mary – Gerds, tomàquet, sorbet de poma i api 5,8€
- Pa de pessic d'avellana, mousse de caramel i sal, i fruita de la passió 5,8€
- “Crème Brulée” amb escuma de rom, plàtan, cafè i amaretto 6€
- Tatin de temporada ... ① 6€
- Taula de formatges i guarnició 8€

O de xocolata:

- Xocolata negra 70% Brownie amb cremós 7€
- Pa de pessic sense farina amb xocolata, gelat de xocolata blanca i wasabi, mousse de xoco-llet i regalèssia 7€
- Suis Xocolata “desfeta” calenta, escuma de earl-grey i gerds 7€

Elaborem els nostres gelats ...

pregunta per ells ... 5,6€

I per acompanyar

Copa de cava Brut nature 3,90

Vins dolços :

Porto 10 anys o “Casta Diva” 4,10

Olivares o Pedro Ximenez 3,50

Porto 20 anys o Mataró 100%..... 6,30

Destil·lats :

Grapa, orujo blanc o d'herbes 2,80

Grapa o orujo del bo 4,50

Orujo de cafè de la casa 2,80

Altres

Marc de Xampany Moët..... 4,50

Kurhi de mora, préssec o cacau 3,70

Súper Gin tònic de la casa..... ①