

Pla

Postres

- Bloody Mary – Frambuesa, tomate, sorbete de manzana y apio 5,8€
- Bizcocho de avellana, mousse de caramelo y sal, y maracuyá 5,8€
- “Crème Brulée” con espuma de ron, plátano, café y amaretto 6€
- Tatin de temporada ... ① 6€
- Tabla de quesos y guarnición 8€

O de chocolate:

- Chocolate negro 70% Brownie con cremoso 7€
- Bizcocho sin harina de chocolate, helado de chocolate blanco y wasabi, mousse de choco-leche y regaliz 7€
- Suizo Chocolate “desecho” caliente, espuma de earl-grey y frambuesa 7€

Elaboramos nuestros helados ...

pregunta por ellos ... 5,6€

Y para acompañar.....

Copa de cava Brut nature 3,9

Vinos dulces :

Porto 10 años o Muscat “*Casta Diva*” 4,1

Olivares o Pedro Ximenez 3,5

Porto 20 años o Mataró 100% 6,3

Destilados :

Grapa, orujo blanco o de hierbas 2,8

Grapa *Berta " il Fatto "* 4,5

Orujo *Abadia da cova*..... 4,5

Orujo de café de la casa 2,8

Otros

Marc de Xampany Moët..... 4,5

Kurhi de mora, melocotón o cacao 3,7

Súper Gin tonic de la casa..... ①