

Postres

<i>Escuma de crema catalana amb gelat de canyella i neules</i>	<i>5.90€</i>
<i>Peres confitades amb almívar de canyella i cítrics, mousse de praliné d'avellanes i gelat de mascarpone</i>	<i>6.90€</i>
<i>Tartaleta de xocolata amb toffee, cremós de xocolata, gelat de torró i garrapinyats</i>	<i>6.50€</i>
<i>Pastís de formatge (tipus mini-babybel) amb fruits vermells i gelat de iogurt</i>	<i>5.90€</i>
<i>“Tatin” de poma (calenta) amb nata agra i muntada</i>	<i>6.50€</i>
<i>Bombetes cruixents de crema de vainilla amb sucre llustre i gelat de vainilla</i>	<i>6.90€</i>
<i>Flam natural fet a casa amb nata muntada</i>	<i>4.20€</i>
<i>Soufflé de xocolata calenta amb gelat de gerds (15 minuts)</i>	<i>6.90€</i>
<i>Formatge: Assortit de formatges catalans de petits elaboradors (quatre varietats)</i>	<i>9.70€</i>

Gelats artesans:

*Llimona, xocolata, iogurt, cafè, fruita de la passió,
coco, vainilla, gerds, torró, canyella...* 4.20€

Vins de postres

Lustau, San Emilio Pedro Ximénez (Jerez) 4.50 € copa

Lustau, East India Oloroso i Pedro Ximénez (Jerez) 4.75€ copa

AA Dolç Mataró (Alella) 4.25€ copa

Ambre Garnatxa roja (Empordà) 4.50€ copa