



La hora más dulce del Poal..

Tarta de queso tibio con helado de frambuesa (*/**)	6.90€
Texturas de chocolate con mousse de toffee y garrapiñados	6.90€
Carrote cake con helado de naranja sanguina (*/**)	6.90€
“Tatin” de manzana (caliente) con nata agria y montada (*/**)	7.50€
Bombillas crujientes de cremoso de vainilla con azúcar lustre y helado de frambuesa (15'') (*/**)	7.50€
Flan de vainilla bourbon con nata montada (**)	5.90€
Soufflé de chocolate caliente con helado de yogur (15'') (*/**)	7.50€
<i>Coulant de praline con helado de canela (15') (*/**)</i>	7.50€
Variedad de quesos catalanes de pequeños elaboradores membrillo ecológicos con colmena de miel (**)	14.50€
Helados artesanos: Limón, chocolate, yogur, café, fruta de la pasión, frambuesa, canela, vainilla, coco... (**)	4,90€

VINOS PARA ACOMPAÑAR A LOS POSTRES

Lustau, San Emilio Pedro Ximénez (Jerez)	4.50€ copa
Lustau, East India Oloroso i Pedro Ximénez (Jerez)	4.80€ copa
AA Dolç Mataró (Alella)	4.25€ copa
Ambre Garnatxa roja(Empordà)	4.50€ copa
Olivares Dolç Monastrell (Jumilla)	4.50€ copa
Justino´s Madeira Sercial (Portugal)	7.50€ copa
Ximénez-Spinola Delicado (Pedro Ximénez)	7.80€ copa
Ximénez-Spinola Old Harvest (Jerez)	8.50€ copa
Ximénez-Spinola de Pedro Ximénez (Jerez)	11.50€ copa
Oporto Andersen Royal Choice 20 Anys	10.90€ copa
Ratafia Russet	6.50€ copa