



# Carta de postres

## ARTESANES I FETES A CASA

### POSTRES LLEUGERES

Semiesfera de mousse de formatge - amb interior de salsa de gerds 6'85

Fruites del bosc amb sorbet de mandarina - gerds, groselles, aranyons i móres 6'00

### TEXTURES

Textures de xocolata - crumble, pa de pessic, gelat i cruixent 6'50

Textures cítriques - llimona, mandarina, taronja, pomelo i menta 6'50

### PASTISSOS

Mini tortell de nata i cabell d'àngel - acompanyat de salsa de xocolata calenta 6'85

Pastís de formatge - de formatge cremós de la Bauma amb crema de carabassa 6'50

Tatin deconstruïda - crumble d'ametlla, crema pastissera i poma al forn amb vainilla 6'50

### LÀCTICS

Trufes de xocolata - amb ratafia 6'50

logurt artesà tipus grec, amb crumble i mermelada - d'albercoc o de figues del Aranyonet 4'50

Semiesfera de mató i mel - amb camagrocs i ratafia 6'00

Degustació de formatges - de formatgeries artesanes km0 7'95

### POSTRES CLÀSSIQUES CATALANES

Crema catalana amb melindro artesà - cremada si no ens dieu el contrari 5'15

Postres de músic amb director - fruits secs i moscatell de bóta 5'50

Catànies, el bombó català i ratafia casolana - bombó de praliné, ametlla caramelitzada i cacau 5'15

### GELATS I SORBETS ARTESANS

Els gelats estàn fets amb nata.

Els sorbets només amb suc de fruita.

Gelat de nata fresca 5'50

Gelat de xocolata 5'50

Gelat de torró d'avellana d'Agramunt 5'50

Gelat de vainilla 6'00

Gelat de canyella 5'50

Sorbet de mandarina 5'50

Sorbet de llimona 5'50

### 10% IVA INCLÒS

Si tenen alguna al·lèrgia o intolerància si us plau avisin a la persona que els prendrà nota.

El restaurant no pot garantir al 100% l'absència de traces.