

Postres caseros

HECHOS EN EL RESTAURANTE

POSTRES LIGEROS

Frutas del bosque con sorbete de mandarina – frambuesa, arándanos, moras y grosellas 6'00

Semiesfera de mousse de queso fresco – con interior de salsa frambuesas 6'85

PASTELES

Mini roscón de nata fresca y praliné de sésamo negro – con chocolate caliente 6'85

Pastel de queso – queso cremoso de la Bauma, con compota de fresas 6'50

Tarta al whisky casera – pastel helado de vainilla, whisky y café 6'85

Pastel de zanahoria – crema de queso y nueces 6'00

Pastel de chocolate super Tierno – con mermelada y helado de frambuesa 7'00

LÁCTICOS

Trufas de chocolate – con ratafia 6'50

Requesón con miel – con almendras garrapiñadas 5'50

Yogur artesano cremoso – con mermelada de higo o albaricoque 4'50

Tabla de quesos de proximidad – de Cuirols, Cal Músic, Tiraval y Blancafort 7'95

POSTRES CLÁSICOS CATALANES

Crema catalana – con azúcar caramelizado y bizcocho casero 5'15

Flan de huevo con dos natas – nata fresca batida y helado de nata 5'15

Postres de músico con director – frutos secos, pasas, orejón de melocotón y moscatel 5'50

“Catànies” bombón catalan con ratafia – bombón de praliné, almendra caramelizada y cacao 5'15

Helados artesanos

HECHOS TAMBIÉN POR NOSOTROS

Helado de Nata fresca con toffe 5'50

Helado de Vainilla 6'00

Helado de Frambuesa 6'00

Helado de Canela 5'50

Helado de Chocolate 5'50

Sorbete de Mandarina 5'50

Sorbete de Limón 5'50

10% IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE ALERGENOS

En caso de alergia o intolerancia consulten siempre con el personal de sala.
El restaurante no puede garantizar la ausencia de trazas.