



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

El nostre arròs amb llet - semifred de blat forment amb gelat de canyella 6'85

PASTISSOS

Tarta al Whisky casolana - pastís gelat de vainilla, whisky i cafè 6'85

Mini tortell de nata amb praliné de festucs - acompanyat de salsa de xocolata calenta 7'50

Pastís de formatge - de formatge cremós de la Bauma amb compota de préssec 6'85

Coulant de xocolata blanca - amb interior d'avellana i gelat de nutella 7'50

LÀCTICS

Trufes de xocolata i carquinyolis 6'50

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

Mel i mató - amb ametlles garrapinyades 5'50

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

Flam d'ou amb dues nates - nata fresca muntada i gelat de nata fresca 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 Nutella 5'50

Gelat de vainilla 6'00

Gelat de gerds 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.