



# 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 d'arròs amb llet amb gelat de canyella 6'85

Pannacotta de llet d'ovella - amb mel de tòfona 7'00

### 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 xocolata negra 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

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 xocolata del 70% 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.