

Postres caseros

HECHOS EN EL RESTAURANTE

POSTRES LIGEROS

Frutas del bosque con sorbete de limón – frambuesa, arándanos, móras y grosellas 6'00

Semiesfera de mousse de queso fresco con interior de frutas del bosque 6'85

Semiesfera de mousse de requesón con miel 6'85

PASTELES

Tarta de whisky 6'85

Mini roscón de nata con nutela – 7'50

LÁCTICOS

Requesón con miel y almendras garrapiñadas 5'30

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

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

POSTRES CLÁSICOS CATALANES

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

Crema catalana – con azúcar caramelizado y bizcocho casero 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

Trufas de chocolate y nata fresca 6.50

Helados artesanos

HECHOS TAMBIÉN POR NOSOTROS

Helado de Nata fresca 5'50

Helado de Chocolate negro 5'50

Helado de Vainilla 6'00

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.