



# Carta de postres

## ARTESANES I FETES A CASA

### POSTRES LLEUGERES

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

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

Semiesfera de mató - amb coca de forner de Cal Agustí i ametlles garrapinyades 6'85

### LÀCTICS

Bufat XXL de tiramisú - lionesa amb mousse de mascarpone, crema de cafè, gelificat d'amaretto i cacau 7'50

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

Pastís de formatge i xixona - acompanyat de gelat de dolç de llet 6'85

Trufes de xocolata i nata fresca 6'50

logurt artesà tipus grec, amb crumble i melmelada 4'50

Degustació de formatges - de formatgeries artesanes km0 7'95

Brownie de xocolata i festucs - l'acompanyem de gelat de vainilla 7'00

### 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 i ratafia casolana - bombó de praliné, ametlla caramelitzada i cacau 5'15

### GELATS I SORBETS ARTESANS

Els gelats contenen làctics excepte els vegans.

Els sorbets només amb suc de fruita.

Gelat de vainilla caramel·litzada 6'00

Gelat de nata fresca 5'50

Gelat de xocolata negra vegà 5'50

Gelat de dolç de llet 5'50

Gelat de canyella 5'50

Gelat crema de llimona i fruites del bosc 5'50

Sorbet de llimona i ginebró 5'50

Sorbet de mandarina i timó 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.