

# 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

Semiesfera de requeson – con coca dulce de Cal Agustí, miel y garrapiñadas 6'85

### PASTELES

Mini roscón de nata fresca y praliné de avellanas – con chocolate caliente 7'50

Bufat XXL de tiramisú – lionesa con mousse de mascarpone, crema de café, gelificado de amaretto i cacao 7'50

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

Pastel de queso y xixona – lo acompañamos con helado de dulce de leche 6'85

Brownie de chocolate y pistachos – lo acompañamos con helado de vainilla 7'00

### LÁCTICOS

Trufas de chocolate y nata fresca 6'50

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

Tabla de quesos de proximidad – de Cuirols, Cal Música, 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 5'50

Helado de Vainilla caramelizada 6'00

Helado de Crema de limón y frutos del bosque 6'00

Helado de Canela 5'50

Helado de Chocolate del 70'5% 5'50

Helado de Dulce de leche 5'50

Sorbete de Mandarina 5'50

Sorbete de Limón y enebro 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.