



Carta de postres

ARTESANES I FETES A CASA

POSTRES LLEUGERES

Mousse de formatge - amb salsa gerds 6'85

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

Mel i mató - amb ametlles garrapinyades 6'85

LÀCTICS

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

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

Degustació de formatges - de formatgeries artesanes km0 7'95

POSTRES CLÀSSIQUES CATALANES

Flam d'ou amb dues nata - nata i gelat de nata fresca muntada 5'15

Crema catalana amb melindro artesà - cremada si no ens dieu el contrari 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 d'avellana cítrica 5'50

Gelat de xocolata vegà 5'50

Sorbet de llimona 5'50

Sorbet de taronja i flor de romaní 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.