

Hotel Aigua Blava

ELABORACIONS 2022 · ELABORACIONES 2022

Tatin de poma amb gelat de vainilla	
<i>Tatin de manzana con helado de vainilla</i>	10.00
El nostre lemon pie	
<i>Nuestro lemon pie</i>	10.00
Cheesecake amb gratin de maduixa i gelat de caramel	
<i>Cheesecake con gratín de manzana y helado de caramelo</i>	10.00
Panna cotta de coco amb mango i pinya	
<i>Panna cotta de coco con mango y piña</i>	10.00
Caneló de iogurt i maduixes	
<i>Canelón de yogurt y fresas</i>	10.00
Pastís de trufa suau cobert de xocolata amb gelat de cafè	
<i>Pastel de trufa suave cubierto de chocolate con helado de café</i>	10.00
Rajola de mousse de xocolata amb gelat de cookies	
<i>Tableta de mousse de chocolate con helado de cookies</i>	10.00
Trufes de xocolata amb nata	
<i>Trufas de chocolate con nata</i>	10.00

IVA inclòs. IVA incluido.

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient.

Si Vd. Tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber y podremos personalizar el plato sin ningún inconveniente.

FOLLOW US ON
Instagram

Comparteixi la seva experiència gastronòmica etiquetant-nos a: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)
Comparta su experiencia gastronómica taggeandonos en: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)

Hotel Aigua Blava

ELS CLÀSSICS · LOS CLÁSICOS

Les postres del dia d'elaboració pròpia <i>El postre del día de elaboración propia</i>	9.50
Mosaic de fruites del temps amb gelat <i>Mosaico de frutas naturales con helado</i>	9.50
El nostre assortiment de gelats d'elaboració pròpia <i>Nuestro surtido de helados de elaboración propia</i>	9.50
El nostre assortiment de sorbets d'elaboració pròpia <i>Nuestro surtido de sorbetes de elaboración propia</i>	9.50
Recuit de Fonteta amb mel i figues confitades <i>Requesón de Fonteta con miel e higos confitados</i>	11.00
Plàtans flamejats (mín. 2 persones) <i>Plátanos flameados (mín. 2 personas)</i>	14.00
Crêpes Suzette (mín. 2 persones) <i>Crêpes Suzette (mín. 2 personas)</i>	14.00
Maduixots flamejats (mín. 2 persones) <i>Fresones flameados (mín. 2 personas)</i>	14.00
Formatge de l'Empordà amb mermelada de codony <i>Queso del Ampurdán con mermelada de membrillo</i>	11.00

IVA inclòs. IVA incluido.

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient.

Si Vd. Tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber y podremos personalizar el plato sin ningún inconveniente.

FOLLOW US ON


Comparteixi la seva experiència gastronòmica etiquetant-nos a: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)
Comparta su experiencia gastronómica taggeandonos en: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)