

Hotel Aigua Blava

ELABORACIONES 2024 • ELABORACIONES 2024

Les postres del dia d'elaboració pròpia	
El postre del día de elaboración propia	10.00
Full caramel·litzat de crema i fruites naturals	
<i>Hojaldre caramelizado de crema y frutas naturales</i>	10.50
Tartaleta de crema de llimona	
Tartaleta de crema de limón	10.50
Cheesecake amb gratin de maduixa i gelat de caramel	
<i>Cheesecake con gratín de fresa y helado de caramelo</i>	10.50
Pastís de coco amb sorbet de mango	
<i>Pastel de coco con sorbete de mango</i>	10.50
Caneló de iogurt i maduixes	
<i>Canelón de yogur y fresas</i>	10.50
Pastís de trufa suau cobert de xocolata amb gelat de cafè	
<i>Pastel de trufa suave cubierto de chocolate y helado de café</i>	10.50
Rajola de mousse de xocolata amb gelat de cookies	
<i>Tableta de mousse de chocolate con helado de cookies</i>	10.50
Trufes de xocolata amb nata	
<i>Trufas de chocolate con nata</i>	10.50

IVA inclòs. IVA incluido.

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

Si Ud. 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 taggeándonos en: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)

Hotel Aigua Blava

ELS CLÀSSICS • LOS CLÁSICOS

Flam amb nata i nous <i>Flan con nata y nueces</i>	10.00
Crema Catalana <i>Crema Catalana</i>	10.00
Mosaic de fruites del temps amb gelat <i>Mosaico de frutas naturales con helado</i>	10.00
El nostre assortiment de gelats d'elaboració pròpia <i>Nuestro surtido de helados de elaboración propia</i>	10.00
El nostre assortiment de sorbets d'elaboració pròpia <i>Nuestro surtido de sorbetes de elaboración propia</i>	10.00
Recuit de Fonteta amb mel i figues confitades <i>“Recuit” de Fonteta con miel e higos confitados</i>	11.50
Plàtans flamejats (mín. 2 pers. només nit) <i>Plátanos flameados (mín. 2 pers. solo noche)</i>	14.50
Crêpes Suzette (mín. 2 pers. només nit) <i>Crêpes Suzette (mín. 2 pers. solo noche)</i>	14.50
Maduixots flamejats (mín. 2 pers. només nit) <i>Fresones flameados (mín. 2 pers. solo noche)</i>	14.50
Formatge de l'Empordà amb mermelada de codony <i>Queso del Ampurdán con mermelada de membrillo</i>	11.50

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 taggeándonos en: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)