



ELABORACIONS 2026 • ELABORACIONES 2026

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
Tatin de poma amb gelat de vainilla	
Tatin de manzana con helado de vainilla	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 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)



ELS CLÀSSICS • LOS CLÁSICOS

Trufes de xocolata amb nata <i>Trufas de chocolate con nata</i>	10.50
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 de vainilla <i>Mosaico de frutas naturales con helado de vainilla</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 <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
Selecció de formatges <i>Selección de quesos</i>	14.50

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)