

ELABORACIONS 2021 · ELABORACIONES 2021

Tatin de poma amb gelat de vainilla <i>Tatin de manzana con helado de vainilla</i>	9.00
El nostre lemon pie <i>Nuestro lemon pie</i>	9.00
Cheesecake amb gratin de maduixa i gelat de caramel <i>Cheesecake con gratin de manzana y helado de caramelo</i>	9.00
Panna cotta de coco amb mango i pinya <i>Panna cotta de coco con mango y piña</i>	9.00
Caneló de iogurt i maduixes <i>Canelón de yogurt y fresas</i>	9.00
Pastís de trufa suau cobert de xocolata amb gelat de cafè <i>Pastel de trufa suave cubierto de chocolate con helado de café</i>	9.00
Rajola de mousse de xocolata amb gelat de cookies <i>Tableta de mousse de chocolate con helado de cookies</i>	9.00
Trufes de xocolata amb nata <i>Trufas de chocolate con nata</i>	9.00

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

ELS CLÀSSICS · LOS CLÁSICOS

Les postres del dia d'elaboració pròpia <i>El postre del día de elaboración propia</i>	8.50
Mosaic de fruites del temps amb gelat <i>Mosaico de frutas naturales con helado</i>	8.50
El nostre assortiment de gelats d'elaboració pròpia <i>Nuestro surtido de helados de elaboración propia</i>	8.50
El nostre assortiment de sorbets d'elaboració pròpia <i>Nuestro surtido de sorbetes de elaboración propia</i>	8.50
Recuit de Fonteta amb mel i figues confitades <i>Requesón de Fonteta con miel e higos confitados</i>	10.00
Plàtans flamejats (mín. 2 persones) <i>Plátanos flameados (mín. 2 personas)</i>	13.00
Crêpes Suzette (mín. 2 persones) <i>Crêpes Suzette (mín. 2 personas)</i>	13.00
Maduixots flamejats (mín. 2 persones) <i>Fresones flameados (mín. 2 personas)</i>	13.00
Formatge de l'Empordà amb mermelada de codony <i>Queso del Ampurdán con mermelada de membrillo</i>	10.00

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