

POSTRES i PASTISSOS

POSTRES y PASTELES

Pecat de xocolata amb més xocolata	4,15
Pecado de chocolate con más chocolate	
Tiramisú artesà al “amaretto”	4,15
Tiramisú artesano al “amaretto”	
Esponjós de iogurt grec amb sorbet i pols de gerds	4,15
Esponjoso de yogur griego con sorbete y polvo de frambuesas	
Mousse de tres xocolates	4,15
Mousse de tres chocolates	
Pastís de poma i crema, a la canyella	4,15
Pastel de manzana y crema, a la canela	
Coulant de xocolata	4,15
Coulant de chocolate	
Pastís borratxo cremat i dauets de pinya	4,15
Pastel borracho quemado y daditos de piña	
“Galletes Maria” : galletes Maria trencades, crema i maduixots amb gelat de galeta	4,15
“Galletas Maria” : galletas Maria rotas, crema y fresones con helado de galleta	
Sacher amb mermelada de maduixa i gelat de vainilla	4,15
Sacher con mermelada de fresa y helado de vainilla	
Tricolor de gelats: xocolata a la vainilla, negre amb troballes i blanca amb violetes	4,15
Tricolor de helados: chocolate a la vainilla, negro con trozos y blanco con violetas	
Duo de sorbets: mandarina i llimona	4,15
Duo de sorbetes: mandarina y limón	
Flam d'ou casolà amb nata	4,15
Flan de huevo casero con nata	
Crema catalana amb carquinyolis	4,15
Crema catalana con “carquinyolis”	
Macedònia de fruites amb suc de taronja	4,15
Macedonia de frutas con zumo de naranja	
Petit assortit de formatges	5,95
Pequeño surtido de quesos	

Tenim a la vostra disposició la informació sobre al·lèrgens. Pregunta als nostres cambrers.

Tenemos a vuestra disposición la información sobre alérgenos. Pregunta a nuestros camareros.

DESSERT & PASTRIES

DESSERTS et GÂTEAUX

Chocolate sin with more chocolate Péché mignon au chocolat avec encore plus de chocolat	4,15
Artisan tiramisu with Amaretto Tiramisu artisanal à l'amaretto	4,15
Sponge with Greek yogurt, sorbet and raspberry powder Moelleux au yaourt grec avec sorbet et poudre de framboises	4,15
Three-chocolate mousse Mousse aux trois chocolats	4,15
Apple, crème patisserie and cinnamon tart Gâteau pomme-crème à la cannelle	4,15
Chocolate coulant Coulant au chocolat	4,15
Glazed rum tart with pineapple chunks Baba au rhum flambé et petits carrés d'ananas	4,15
"Marie biscuits": crumbled Marie biscuits, custard and garden strawberries with biscuit ice-cream "Galletas Maria": biscuits Maria brisés, crème et fraises accompagnés d'une glace au biscuit	4,15
Sacher with raspberry preserve and vanilla ice-cream Tarte Sacher à la confiture de framboise et sa glace à la vanille	4,15
Tricolor ice-cream: chocolate and vanilla, dark chocolate with chocolate chips and white chocolate with violets Coupe glacée tricolore: chocolat à la vanille, noir avec pépites de chocolat et blanche aux violettes	4,15
Sorbet duo: tangerine and lemon Duo de sorbets: mandarine-citron	4,15
Home-made creme caramel with cream Flan aux œufs maison et sa crème fouettée	4,15
Catalan crème brûlée with "carquinyolis" (traditional biscuit) Crème catalane avec carquinyolis	4,15
Fruit salad with orange juice Salade de fruits au jus d'orange	4,15
Mini cheese platter Petit assortiment de fromages	5,95

Information on allergens, at your disposal. Ask our waiters.

Nous mettons à votre disposition les renseignements concernant les allergènes. Consultez nos serveurs.