



## **POSTRES**

*Crème brûlée* amb vainilla de Madagascar

6,25 €

Coulant de xocolata negra amb cor de xocolata negra i gelat de fruita de la passió

7,75 €

Pastisset de llimona i gerds amb gelat de vinagre de modena i gerds

6,5 €

Mousse de cirera amb brownie de xocolata blanca i gelat de vainilla

7,8 €

Amanida de pinya al cafè amb fruits vermells i cruixent de caramel

6,5 €

Textures de xocolata

7,8 €

*Chessecake* al *new york style* amb fruits vermells

7,5 €

Gelats artesans

(3,6 € la bola)



### **VINS DOLÇOS**

Sinols moscatell vi dolç de l'empordà – Empordàlia (Empordà)

2,5 €

Vi dolç de glass Gewürztraminer – Gramona (Penedès)

3 €

Don PX Pedro Ximenez – Toro de Albalá (Montilla-Moriles)

3 €

Sol i Serena de Damigiana – Cellers d'en Guilla (Empordà)

4 €

Porto Niepoort 10 years Tawny – Niepoort Vinhos (Portugal)

6 €

Mas Amiel Muscat - Mas Amiel (França)

3 €

El Grifo malvasía dolç – El Grifo (Lanzarote)

4 €