

**EL-LABORACIONS 2016 · ELABORACIONES 2016**

Sopa de fruits vermells i sorbet de mojito <i>Sopa de frutos rojos y sorbete de mojito</i>	9.00
“Gyoza de llimona” amb mousse de menta fresca i salsa de mandarina <i>“Gyoza de limón” con mousse de menta fresca y salsa de mandarina</i>	9.00
Xupa xups de “cheese cake” i gelat de iogurt i mores <i>Chupa chups de “cheese cake” y helado de yogurt y moras</i>	9.00
Sablé tèbia de xocolata amb gelat de cookies <i>Sablé tibia de chocolate con helado de cookies</i>	9.00
Rajola de mousse de xocolata amb llet i avellanes <i>Tableta de mousse de chocolate con leche y avellanas</i>	9.00
“Esfera” de mousse de xocolata blanca farcida de gerds <i>“Esfera” de mousse de chocolate blanco rellena de frambuesas</i>	9.00
Tatin freda de préssec <i>Tatin fría de melocotón</i>	9.00
Caneló de iogurt i maduixes <i>Canelón de yogurt y fresas</i>	9.00

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

**ELS CLÀSSICS · LOS CLÁSICOS**

Les postres del dia <i>El postre del día</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 gelat de figues <i>Requesón de Fonteta con miel y helado de higos</i>	10.00
Plàtans flamejats (mín. 2 persones) <i>Plátanos flambeados (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 flambeados (mín. 2 personas)</i>	13.00
Assortiment de formatges seleccionats <i>Surtido de quesos seleccionados</i>	11.00

IVA. inclós · IVA incluido

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