



ELABORATIONS 2021 · ÉLABORATIONS 2021

Apple tatin with vanilla ice cream <i>Tatin aux pommes avec glace à la vanille</i>	9.00
Lemon pie <i>Lemon pie</i>	9.00
Cheesecake with strawberries gratin and caramel ice cream <i>Cheesecake avec gratin de fraises et glace au caramel</i>	9.00
Coconut Panna cotta with mango and pineapple <i>Panna cotta au coco avec mangue et ananas</i>	9.00
Yogurt and strawberries cannelloni <i>Cannelloni de yogourt et fraises</i>	9.00
Truffle cake soaked in chocolate with coffee ice cream <i>Gâteau a la truffe nappé de chocolat et glace au café</i>	9.00
Chocolate mousse tablet with cookies ice cream <i>Tablette de mousse au chocolat avec glace de cookies</i>	9.00
Chocolate truffles with cream <i>Truffes au chocolat avec chantilly</i>	9.00

If you have any food allergy or intolerance, please let us know and we shall gladly personalize the dish for you. VAT included.

Hotel **** Aigua Blava

THE CLASSICS · LES CLASSIQUES

Home-made dessert of the day <i>Dessert du jour de notre élaboration</i>	8.50
Seasonal fruits mosaic with ice cream <i>Mosaïque de fruits de saison avec glace au choix</i>	8.50
Home-made assortment ice creams <i>Choix de glaces de notre élaboration</i>	8.50
Home-made assortment sorbets <i>Choix de sorbets de notre élaboration</i>	8.50
Cottage cheese with honey and figs <i>Recuit de Fonteta avec miel et figues</i>	10.00
Banana flambée (min. 2 pax) <i>Bananes flambées (min. 2 personnes)</i>	13.00
Crêpes Suzette (min. 2 pax) <i>Crêpes Suzette (min. 2 personnes)</i>	13.00
Flambéed Strawberries (min. 2 pax) <i>Fraises flambées (min. 2 personnes)</i>	13.00
Cheese from l'Empordà with quince jam <i>Fromage de l'Empordà avec confiture de coings</i>	10.00

Si vous êtes allergique ou vous avez quelque intolérance alimentaire, veuillez nous en informer et avec plaisir on adaptera le plat à votre guise. TVA inclus.