## Les postres fetes per nosaltres

Preu: 2€

Mató amb duo de xocolates \*

Mató amb mel de milflors \*

El nostre flam de mató amb nous caramelitzades

Brownie de xocolata calentó amb gelat de coco i pols de cacao

Cruixent de maduixots i nata amb sucre glass

Tatin de poma al forn amb gelat de vainilla

Copa de nata i maduixes amb nous caramelitzades \*

Pastís casolà de formatge mascarpone amb la nostra melmelada de pinya dolça

Crema suau de iogurt amb textures de mango \*

Sorbet de gerds i llimona amb licor de maduixetes

Sorbet de poma verda amb cor de toffe

Gelat de torró de Xixona amb cruixent d'ametlles i un raig de ratafía

Sopa de fruita de la passió amb sorbet de mojito

Coulant de xocolata amb gelat de torró (supl.2€)\*

Cafè irlandés (supl. 3€)\*

\*Apte per celíacs

EL restaurant té una petita selecció de vins dolços a copes per acompanyar les postres.

Copeta de cava Marquès de Monistrol, vintage Brut Nature	2,00
Copeta de Pedro Ximénez	1,80
Copeta de Banyuls dolç	1,75
Copeta de Vi dolç moscatell	1,60
Copeta de ratafía Russet	2,00
Copeta de Vi dolç Malvasia de Sitges	2,00

## Us podem oferir també licors:

Xarrup de Kurhi de préssec	2,00
Xarrup de Kurhi de móra	2,00
Xarrup d'orujo blanc ,d'herbes, torrat o de cafè	2,00
Xarrup de mar de cava	2,00
Xarrup de grappa blanca o d'herbes	2,00
Xarrup de licor de poma	1,90
Xarrup de Whisky peach	1,90
Gin-tònic BULLDOG	5,50
Gin-tònic SEAGRAM'S	5,50
Gin-tònic HENDRICK'S	6,50