

POSTRES

- *Brownie de Xocolata i nous amb gelat de xocolata blanca* 4.90 €
- *Pastis de Formatge i poma amb coulis de gerds* 4.20 €
- *Coulant de Xocolata amb gelat de coco* 4.90 €
- *Cruixent de Poma amb crema anglesa i gelat de crema Catalana* 4.90 €
- *Trufes artesanes de 60% de cacao* 4.50 €
- *“Tocinillos del Cielo” amb sorbet de gerds* 4.20 €
- *Crepe de Xocolata i Dolç de Llet amb sorbet de mandarina* 4.90 €
- *Copa de crema Mascarpone amb confitura de manduixot* 4.50 €
- *Gelats Artesans :* 4.20 €
Prunes amb Armagnac, Crema Catalana, Coco, Cireres
Pastís de Sacher, Pastís San Marcos
- *Marquesa de Llimona* 4.50 €
(Sorbet de Llimona al perfum de cava i vodka)
- *Sorbets* 4.20 €
Llimona, Mandarina, Gerds, Mango,
- *Suc de Taronja natural* 3.80 €
- *Tobago* 4.30 €
(Suc de taronja amb bola de gelat de vainilla banyada al Gran Marnier)
- *Carpaccio de Pinya amb sorbet de mango i reducció de caipirinha* 4.50 €

Els nostres Gin-Tonics Premium

- *Jodhpur - Anglesa (Almendras, Coriandro, Limón, Naranja, Pomelo)* 7.90 €
- *Mombasa - Anglesa (Toque dulzón)* 8.00 €
- *Bulldog - Anglesa (Amapola natural, Lichi, Flor de Loto, Canela)* 7.50 €
- *Hendrick´s – Escosesa (Rosas de Bulgaria y pulpa de pepino)* 8.00 €
- *Magellan – Francesa (Floral, raíces de Iris)* 8.50 €
- *G´Vine - Francesa (Floral, Uva blanca)* 8.50 €
- *Seagram´s – Americana (Barrica de Roble quemado)* 7.50 €
- *Mare - Catalana (Oliva arbequina, Romero, Tomillo, Albahaca)* 8.25 €
- *Master´s - Catalana (Enebro, Pino y fondo de hierbas)* 7.50 €