

## POSTRES

- *Brownie de Chocolate y nueces con helado de chocolate blanco* 4.90 €
- *Pastel de queso y manzana con coulis de frambuesas* 4.20 €
- *Coulant de chocolate y helado de coco* 4.90 €
- *Cruijiente de manzana con crema inglesa y helado de toffee* 4.90 €
- *Trufas artesanas de 60% de cacao* 4.50 €
- *Tocinillos del Cielo con sorbete de frambuesas* 4.20 €
- *Crepe de Chocolate y Dulce de Leche con sorbete de mandarina* 4.90 €
- *Copa de crema Mascarpone con coulis de fresas* 4.50 €
- *Helados Variados :* 4.20 €  
*Chocolate, vainilla de Madagascar, Coco, Ciruelas al Armagnac, Caramelo ingles con toffee, Cerezas*
- *Marquesa de Limón* 4.50 €  
*( Sorbete de limón al perfume de cava y vodka )*
- *Sorbetes* 4.20 €  
*Limón, Mandarina, Frambuesas, Mango*
- *Zumo de naranja natural* 3.80 €
- *Tobago* 4.20 €  
*(Zumo de naranja con bola de helado de vainilla bañada de Gran Marnier )*
- *Carpaccio de Piña con reducción de caipirinha y sorbete de mango* 4.50 €

## Els nostres Gintonic Premium

- *Jodhpur - Inglesa (Almendras, Coriandro, Limón, Naranja, Pomelo)* 7.90 €
- *Mombasa - Inglesa (Toque dulzón)* 8.00 €
- *Bulldog - Inglesa (Amapola natural, Lichi, Flor de Loto, Canela)* 7.50 €
- *Hendrick's – Escosesa (Rosas de Bulgaria y pulpa de pepino)* 8.00 €
- *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 €