

POSTRES

Crema catalana con carquiñolis y fresas.	7,00€
Coulant de queso, Coulis de higos y pistacho (5 min).	10,00€
Coca de Llanerers con helado de stracciatella.	7,00€
Xuxo de crema con helado de chocolate y baileys.	7,00€
Coulant de chocolate con helado de maracuyá (10 min).	8,00€
Flambeado de mango, plátano, fresa y helado de vainilla.	8,90€
Tarta Tatin de manzana con nueces y chantilly.	7,00€
Cheesecake de gorgonzola e Idiazabal con coulis de frutas del bosque.	7,00€

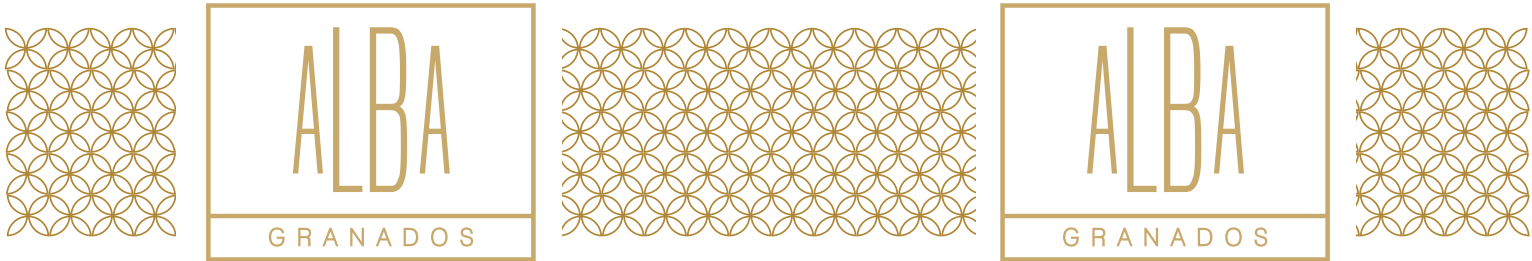
1 BOLA 2 BOLAS

Helados de chocolate, stracciatella y vainilla.	2,50€	5,00€
Sorbetes de maracuyá y mandarina.	2,50€	5,00€

GENEROSOS Y ESPECIALES

	COPA	BOTELLA
DOLÇ D'ORTO BLANC Notas de orejones, piel de limón deshidratada, buen equilibdio dulzor-acidez.	6,00€	32,00€
EDETARIA Potente, redondo, amplio y fresco.	6,00€	24,00€
FERNANDO DE CASTILLA PX Complejo, notas de uvas pasas y tofee.	6,00€	38,00€
CHATEAU LARIBOTTE SAUTERNES Elegante, fino y prolongado.	6,00€	38,00€
PORTO OLD TAWNY 10 AÑOS Concentrado, poderoso buena estructura y cremosidad.	8,00€	45,00€
TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS Meloso, complejo y persistente.	12,00€	55,00€

Nuestro establecimiento dispone de información sobre la presencia de productos e ingredientes alérgenos en los platos de la carta. Estamos a su disposición para darle información en caso de que sufra alguna alergia y/o intolerancia alimentaria. Reglamento (UE) nº 1169/2011.



POSTRES

Crema catalana amb carquinyolis i maduixes.	7,00€
Coulant de Formatge, Coulis de figues i pistatxo (5 min).	10,00€
Coca de Llanerres amb gelat de stracciatella.	7,00€
Xuxo de crema amb gelat de xocolata i baileys.	7,00€
Coulant de xocolata amb gelat de maracuià (10 min).	8,00€
Flamejat de mango, plàtan, maduixa i gelat de vainilla.	8,90€
Tarta Tatin de poma, nous i chantilly.	7,00€
Cheesecake de gorgonzola i Idiazàbal amb coulis de fruites del bosc.	7,00€

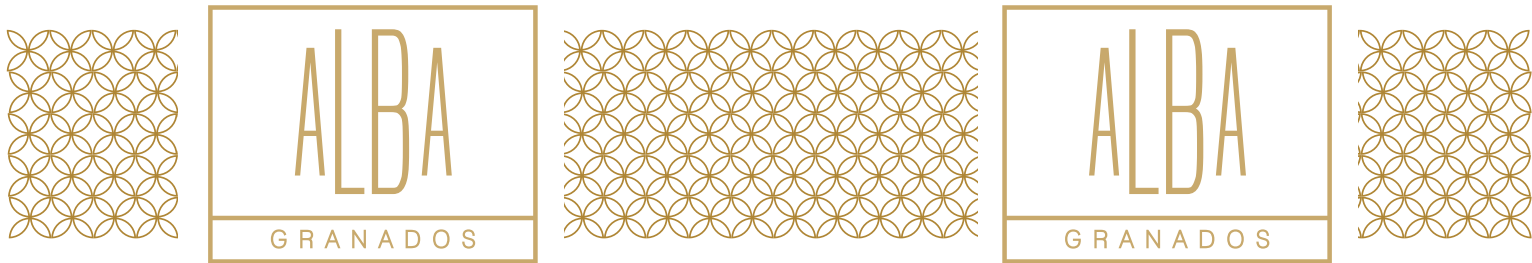
1 BOLA2 BOLAS

Gelats de xocolata, stracciatella i vainilla.	2,50€	5,00€
Sorbets de maracuià i mandarina.	2,50€	5,00€

GENEROSOS
I ESPECIALS

	COPA	AMPOLLA
DOLÇ D'ORTO BLANC Notes d'orellanes, pell de llimona deshidratada, bon equilibri.	6,00€	32,00€
EDETARIA Potent, rodó, ampli i fresc.	6,00€	24,00€
FERNANDO DE CASTILLA PX Complexe, notes de raïm panses i tofe.	6,00€	38,00€
CHATEAU LARIBOTTE SAUTERNES Elegant, fi i prolongat.	6,00€	38,00€
PORTO OLD TAWNY 10 AÑOS Concentrat, poderós bona estructura i cremositat.	8,00€	45,00€
TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS Melòs, complexe i persistent.	12,00€	55,00€

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i ingredients al·lèrgens en els plats de la carta. Estem a la seva disposició per donar-li informació en cas de que pateixi alguna al·lèrgia i / o intolerància alimentària. Reglament (UE) nº 1169/2011.



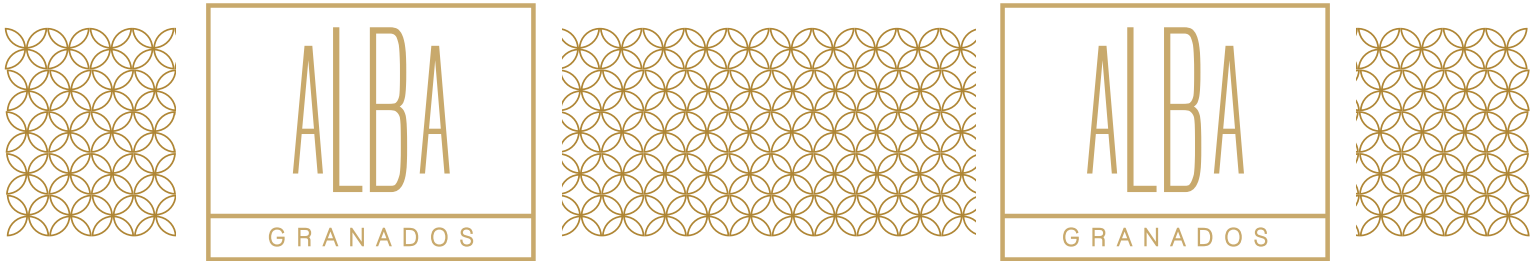
DESSERTS

Catalan cream with candied dry nuts and strawberry.	7,00€
Cheese Coulant with fig coulis and pistachio (5').	10,00€
Coca from Llavaneras with Stracciatella ice Cream.	7,00€
Cream "xuxo" with xocolat Ice-cream and baileys.	7,00€
Chocolate coulant with passion fruit ice cream (10').	8,00€
Mango, Banana and strawberry flambé with vanilla ice cream.	8,90€
Apple cake with nuts and chantilly.	7,00€
Cheesecake with gorgonzola idiazabal and berries.	7,00€
	1 BALL 2 BALLS
Ice creams: chocolate, stracciatella and vanilla.	2,50€ 5,00€
Sorbet: passion fruit and mandarin	2,50€ 5,00€

SPECIAL WINES

	CUP	BOTTLE
DOLÇ D'ORTO BLANC notes of dried apricots, dehydrated lemon peel, good sweetness -acidity balance.	6,00€	32,00€
EDETARIA Powerful round wide and fresh.	6,00€	24,00€
FERNANDO DE CASTILLA PX Complex notes of raisins and toffee.	6,00€	38,00€
CHATEAU LARIBOTTE SAUTERNES Elegant thin and long.	6,00€	38,00€
PORTO OLD TAWNY 10 AÑOS Powerful concentrate good structure and creaminess.	8,00€	45,00€
TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS Complex and persitent honeyed.	12,00€	55,00€

Our establishment has information on the presence of allergenic products and ingredients in the a la carte dishes.
We are at your disposal to give you information in case you suffer from any allergies and / or intolerances food.
Regulation (EU) No 1169/2011.



DESSERTS

Crème catalane caramélisée et fraises.	7,00€
Coulant au fromage, coulis de figues et pistache (5').	10,00€
Coca de Llanereras avec glace de straciatella.	7,00€
“Chucho” à la crème avec glace au chocalat et baileys.	7,00€
Coulant au chocolat avec glace de fruits de la passion . (10')	8,00€
Flambé avec mangue, banane, fraise et glace de vanille.	8,90€
Tarte tatin avec noix et chantilly.	7,00€
Cheescake au gorgonzola et Idiazabal et coulis de baies.	7,00€

	1 BOULE	2 BALLES
Glace: chocolat, straciatella and vanille.	2,50€	5,00€
Sorbet: fruit de la passion et mandarine.	2,50€	5,00€

Notre établissement conserve les informations des ingrédients de chaque plat. N’hésitez pas à nous demander si vous souffrez d’intolérance. Conformément à la réglementation (EU) No. 1169/2011..

VINS
SPÉCIAUX

	TASSE	BOUTEILLE
DOLÇ D'ORTO BLANC Notes d'abricots secs zeste de citron déshydraté, bon équilibre entre douceur et acidité.	6,00€	32,00€
EDETARIA Puissant rond, large et frais.	6,00€	24,00€
FERNANDO DE CASTILLA PX notes complexes de raisins secs et de caramel.	6,00€	38,00€
CHATEAU LARIBOTTE SAUTERNES Élégant, fin et long.	6,00€	38,00€
PORTO OLD TAWNY 10 AÑOS Concentré puissant bonne structure et onctuosité.	8,00€	45,00€
TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS Complexe et persistant miellé.	12,00€	55,00€