

POSTRES

Coca de Llaneras con helado de stracciatella. 7,00€



Chucho con helado de chocolate y crema de Baileys. 7,00€



Coulant de chocolate con helado de fruta de la pasión (10 min). 8,00€



Flambeado de mango, pátano, fresa y helado de vainilla. 8,90€



Sopa de chocolate blanco con tartar de frutas exóticas y peta zeta de chocolate negro. 9,00€



Carpaccio de piña con mermelada de naranja. 6,00€

NUESTRAS TARTAS CASERAS

Tarta de manzana con helado de nata. 7,00€



Tarta de queso, gorgonzola con coulis de frutos rojos. 7,00€



Coulant de queso, coulis de higos y pistacho (10 min.) 10,00€



NUESTROS HELADOS ARTESANOS

	1 BOLA	2 BOLAS
Fruta de la pasión	2,50€	5,00€
Stracciatella	2,50€	5,00€
Nata	2,50€	5,00€
Vainilla	2,50€	5,00€
Fresa	2,50€	5,00€
Sorbete de fruta de la pasión	2,50€	5,00€
Sorbete de Mojito	2,50€	5,00€
Chocolate	2,50€	5,00€

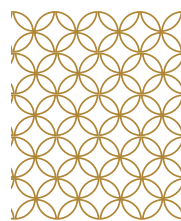
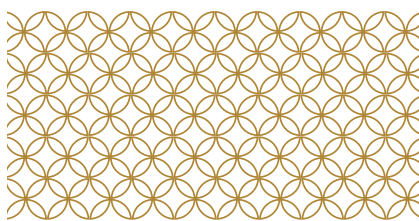
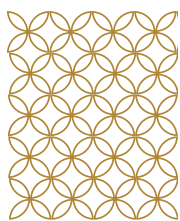
(Pueden contener trazas de gluten, lacteo y frutos secos)

GENEROSOS Y ESPECIALES

	COPA	BOTELLA
DOLÇ D'ORTO BLANC Notas de orejones, piel de limón deshidratada, buen equilibrio 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.

Huevos Gluten Frutos secos Lacteos



LES POSTRES

Coca de Llaneras amb gelat de stracciatella. 7,00€



Xuixo amb gelat de xocolata i crema de Baileys. 7,00€



Coulant de xocolata amb gelat de fruites exòtiques (10 min). 8,00€



Flamejat de mango, plàtan, maduixa i gelat de vainilla. 8,90€



Sopa de xocolata blanca, amb tàrtar de fruites exòtiques i peta zeta de xocolata negra. 9,00€



Carpaccio de pinya amb mermelada de taronja. 6,00€

ELS NOSTRES PASTISSOS CASOLANS

Pastís de poma amb gelat de nata. 7,00€



Cheesecake de gorgonzola amb coulis de fruites del bosc. 7,00€



Coulant de formatge, coulis de figues i pistatxo (10 min.). 10,00€



ELS NOSTRES GELATS ARTESANS

1 BOLA 2 BOLES

Fruita de la passió 2,50€ 5,00€

Stracciatella 2,50€ 5,00€

Nata 2,50€ 5,00€

Vainilla 2,50€ 5,00€

Maduixa 2,50€ 5,00€

Sorbet de fruita de la passió 2,50€ 5,00€

Sorbet de Mojito 2,50€ 5,00€

Xocolata 2,50€ 5,00€

(Poden contenir traces de gluten, lactis y fruits secs)

GENEROSOS I ESPECIALS

COPA AMPOLLA

DOLÇ D'ORTO BLANC 6,00€ 32,00€

Notes d'orellanes, pell de llimona deshidratada, bon equilibri entre dolç-àcid.

EDETARIA 6,00€ 24,00€

Potent, rodó, ampli i fresc.

FERNANDO DE CASTILLA PX 6,00€ 38,00€

Complexe, notes de raïm panses i tofe.

CHATEAU LARIBOTTE 6,00€ 38,00€

SAUTERNES
Elegant, fi prolongat.

PORTO OLD TAWNY 8,00€ 45,00€

10 AÑOS
Concentrat, poderós bona estructura i cremositat.

TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 12,00€ 55,00€

Melòs, complexe i persistent.

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i ingredients al·lèrgens a els plats de la carta.

Estem a la vostra disposició per donar-vos informació en cas que pateixi alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentària. Reglament (UE) núm. 1169/2011.



Ous



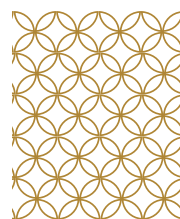
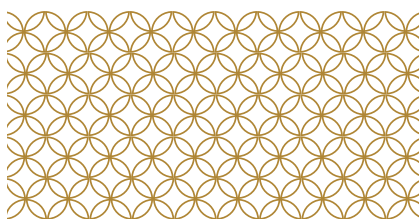
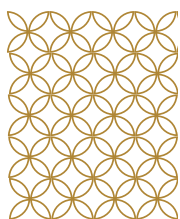
Gluten



Fruits secs



Lactis



DESSERTS

Coca from Llavaneras with stracciatella ice cream. 7,00€



“Xuixo” with chocolate ice-cream and Baileys cream. 7,00€



Chocolate coulant with passion fruit ice cream (10 min). 8,00€



Mango, Banana and strawberry flambé with vanilla ice cream. 8,90€



White chocolate soup with exotic fruit tartare and dark chocolate peta zeta. 9,00€



Pineapple carpaccio with orange jam. 6,00€

HOMEMADE CAKES

Apple pie with ice cream. 7,00€



Gorgonzola cheesecake with red fruit coulis. 7,00€



Cheese coulant with coulis fig and pistachio (10 min.) 10,00€



ARTISAN ICE CREAM

	1 BOLA	2 BOLAS
Passion fruit	2,50€	5,00€
Stracciatella	2,50€	5,00€
Nata	2,50€	5,00€
Vanilla	2,50€	5,00€
Strawberry	2,50€	5,00€
Passion fruit sorbet	2,50€	5,00€
Mojito sorbet	2,50€	5,00€
Chocolate	2,50€	5,00€

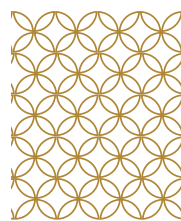
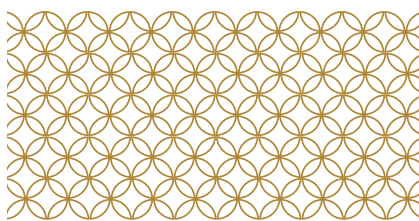
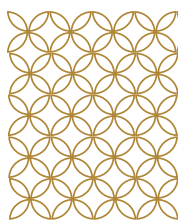
(May contain traces of gluten, dairy and nuts)

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 dishes on the menu.
We are at your disposal to give you information in case that you suffer from any allergy and/or food intolerance.
Regulation (EU) No. 1169/2011.

Eggs Gluten Dry fruit Dairy products



DESSERTS

Coca de Llanereras avec glace de stracciatella. 7,00€



“Xuixo” avec glace de chocolat et crème de Baileys. 7,00€



Coulant au chocolat et glace aux fruits de la passion (10'). 8,00€



Flambé avec mangue, banane, fraise et glace de vanille. 8,90€



Soupe au chocolat blanc avec tartare de fruits exotiques et péta zêta au chocolat noir. 9,00€



Carpaccio d'ananas à la marmelade d'orange. 6,00€

NOS GÂTEAUX

Tarte aux pommes avec glace. 7,00€



Cheesecake au gorgonzola et coulis de bois. 7,00€



Coulant de fromage avec coulis de figes et pistaches (10 min.) 10,00€



GLACE ARTISANALE

1 BOLA 2 BOLAS

Fruit de la passion	2,50€	5,00€
Stracciatella	2,50€	5,00€
Nata	2,50€	5,00€
Vanille	2,50€	5,00€
Fraise	2,50€	5,00€
Fruit de la passion sorbet	2,50€	5,00€
Mojito sorbet	2,50€	5,00€
Chocolat	2,50€	5,00€

(Peut contenir des traces de gluten, produits laitiers et fruits à coque)

VINS SPÉCIAUX

TASSE BOUTEILLE

DOLÇ D'ORTO BLANC 6,00€ 32,00€

Notes d'abricots secs zeste de citron déshydraté, bon équilibre.

EDETARIA 6,00€ 24,00€

Puissant rond, large et frais.

FERNANDO DE CASTILLA PX 6,00€ 38,00€

Notes complexes de raisins et de caramel.

CHATEAU LARIBOTTE 6,00€ 38,00€

SAUTERNES
Élégant, fin et long.

PORTO OLD TAWNY 8,00€ 45,00€

10 AÑOS
Concentré puissant bonne structure et onctuosité.

TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 12,00€ 55,00€

Complexe et persistant miellé.

Notre établissement dispose d'informations sur la présence de produits et d'ingrédients allergènes dans les plats à la carte.

Nous sommes à votre disposition pour vous renseigner en cas que vous souffrez d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires.

Règlement (UE) n° 1169/2011.



Ouf



Gluten



Fruits secs



Lactis