

POSTRES DE LA CASA HOME-MADE DESSERTS

Crema catalana	6'00€
Crema catalana Crema catalana Crème catalane	
Tartaleta de poma en "tatin" amb gelat de canyella (12 min. Cocció/ cooking)	10'00€
Tartaleta de manzana en "tatin" con helado de canela Apple tart with cinnamon ice-cream Tartelette aux pommes et glace à la cannelle	
Sopa de caramels Sugus amb gelat de rom Barceló	8'20€
Sopa de caramelos Sugus con helado de ron Barceló Sugus candy soup with aged rum Icecream Soupe aux bonbons Sugus et glace de rhum vieux	
Tartaleta de pera amb gelat de Rocafort	10'00€
Tartaleta de pera con helado de roquefort Pear tart with roquefort ice-cream Tarte ou poire avec glace au Roquefort	
Recuit de drap amb mel	7'50€
Requesón con miel Cottage cheese with honey Recuite avec du miel	
Flam de motlle amb llet de cabra	7'50€
Flan de molde con leche de cabra Home-made crème caramel with goat's milk Crème caramel de moule avec lait de chèvre	
Prunes al Calvados amb xocolata calenta	7'50€
Ciruelas rellenas de almendra al Calvados con chocolate caliente Prunes marinated in Calvados with hot chocolate Prunes au Calvados farcies d'amendes, au chocolat chaud	
Coulant de xocolata (12 min. Cocció/ cooking)	8'00€
Coulant de chocolate Coulant of chocolate Coulant au chocolat chaud	

"La vida loca", maduixes 6 versions: crema, gelat, cristal·litzat, sorbet, xantillí i natural 10'00€
 "La vida loca, fresas 6 versiones: crema, helado, cristalizado, sorbete, chantillí y natural
 "La vida loca", strawberries 6 version: cream, ice cream, crystallized, sorbet, chantilly and natural
 "La vida loca", fraises 6 versions : crème, glace, cristallisé, sorbet, chantilly et naturel

(12 min. Cocció / cooking)

Banana Cake : rotllet de pasta filo amb mini banana, mermelada de maduixa i salsa de xocolata 10'00€
 Banana Cake : rollito de pasta filo con mini banana, mermelada de fresa y salsa de chocolate.
 Banana Cake: Minir roll with banana, strawberry jam and chocolate sauce
 Banana Cake : mini rouleau de pâte filo avec la banane, confiture de fraise et sauce au chocolat.

Oreo 2014: gelat d'oreo amb galeta de crema 9'00€
 Oreo 2014: helado de oreo con galleta de crema
 Oreo 2014: Oreo biscuits ice cream
 Oreo 2014: une glace d'oreo avec biscuit de crème

Sopa de coco amb caneló de pinya natural farcit de mermelada de pinya 8'00€
 Sopa de coco con canelón de piña natural relleno de mermelada de piña
 Coconut Soup with pineapple cannelloni stuffed with pineapple jam
 Soupe à la noix de coco et roulé à l'ananas fourré de marmelade d'ananas

Fondant d'avellana amb gelat de poma rostida al forn (12 min. Cocció/ cooking) 10'00€
 Fondant de avellana con helado de manzana al horno
 Hazelnuts Fondant with baked appel ice
 Fondant de noisettes au glace au pomme au four

Postre Sa Tuna (iogur, gelat de nata i mermelada de nabius) 7'50€
 Postre Sa Tuna (yogur, helado de nata y mermelada de arándanos)
 Sa Tuna dessert (yoghurt, ice-cream with blueberry jam)
 Dessert Sa Tuna (yaourt, crème glacée et confiture de myrtilles)

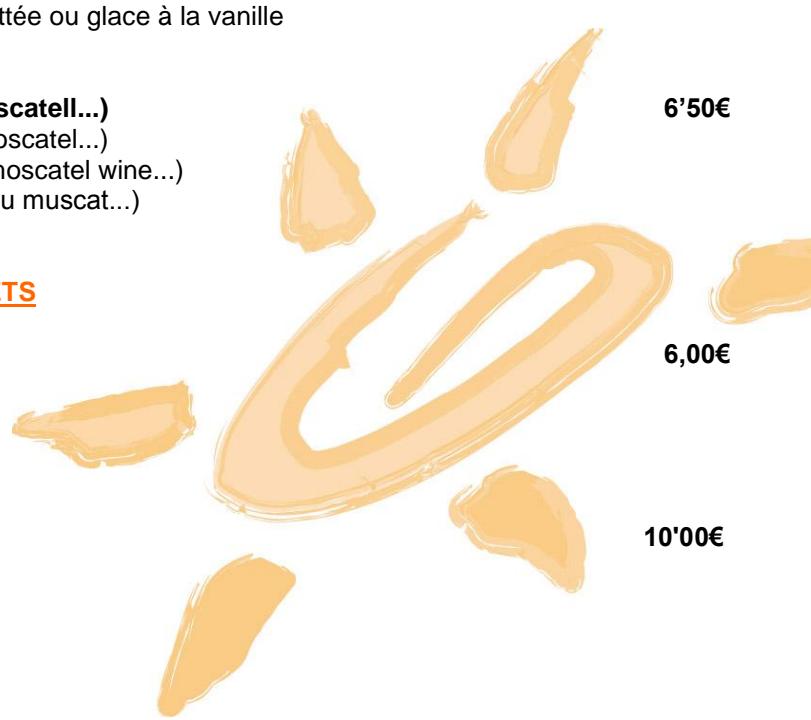
Profiterols amb xocolata calenta i nata ó gelat de vainilla 8'00€
 Profiteroles con chocolate caliente y nata o helado de vainilla
 Profiteroles with hot chocolate sauce and cream or vanilla ice cream
 Profiteroles au chocolat chaud avec crème fouettée ou glace à la vanille

Maduixes al gust (nata, suc de taronja o moscatell...) 6'50€
 Fresas al gusto (con nata, zumo de naranja, moscatel...)
 Strawberries (with cream, in orange juice or in moscatel wine...)
 Fraises (à la crème fouettée, au jus d'orange, au muscat...)

SORBETS

Sorbet de llimona 6,00€
 Sorbete de limón
 Lemon sorbet
 Sorbet au citron

Sorbet de marc de cava 10'00€
 Sorbete de marc de cava
 "Marc de cava" sorbet
 Sorbet au marc de « cava »



Sorbet de gerds	7'50€
Sorbete de frambuesa Raspberry sorbet Sorbet aux framboises	
Sorbet de mandarina a la menta	7'50€
Sorbete de mandarina a la menta Tangerine and peppermint sorbet Sorbet de Mandarine au menthe	
Sorbet de Gin-tonic amb pètals de rosa	10'00€
Sorbete de Gin-tonic con pétalos de rosa Gin-tonic sorbet with rose petals Sorbet de Gin-tonic avec pétales de rose	

GELATS ICE-CREAM

Gelat de turró de Xixona	7'00€
Helado de Turrón de Jijona "Torró de Xixona" (Nougat) ice cream Glace au Touron de Xixona	
Gelat de formatge Idiazabal	7'50€
Helado de Queso Idiazabal Idiazabal Cheese ice cream Glace au fromage Idiazabal	
Gelat de violetes	8'00€
Helado de violetas Glace aux violettes Violets ice-cream	
Crocanti amb xocolata calenta	7'00€
Crocanti con chocolate caliente Crocanti with hot chocolate sauce Crocanti au chocolat chaud	
Trufes (amb nata o sense)	6'50€
Trufas (con nata o sin) Truffles (with or without cream) Truffles aux chocolat (avec ou sans crème fouettée)	
Tarta al Whisky amb whisky	8'00€
Tarta al Whisky con whisky Whisky gateau with whisky Gâteau au whisky avec whisky	
Coco gelat	7'50€
Coco helado Iced coconut Noix de coco givrée	

TES I INFUSIONS

- * Vermell
- * Vermell Pu-Erh amb cítrics i canyella
- * Dynasty Pu-erh
- * Verd
- * Verd amb menta
- * Verd amb flors de gessamí
- * Negre
- * Negre amb canyella
- * Ceylan Black tea amb vainilla
- * Negre Earl Grey
- * Single State Darjeeling
- * Rooibos
- * Rooibos amb canyella
- * Til·la
- * Camamilla
- * Menta-Poleo

VINS DE POSTRES DESSERTS WINES

Vi dolç PAR (PX i Taronja)	4,00€
Pedro Ximenez Alvear (Montilla / Moriles)	4,00€
Moscatell Ochoa (Navarra)	4,00€
Moscatell Casta Diva (Alicante)	4,00€
Moscatell Sinols (Empordà)	4,00€
Vi dolç Olivares (Jumilla)	4,00€
Oporto Graham's (Oporto)	4,00€

