



## Desserts

<b>Creamy white chocolate tiles caramelized with dried fruits</b>	<b>8,00 €</b>
Tuiles de chocolat blanc crémeux caramélisé aux fruits secs	
<b>Sticky Toffee with pear jelly and Pedro Ximenez ice cream</b>	<b>8,50 €</b>
Sticky Toffee avec bonbon de poire et glace au Pedro Ximenez	
<b>Fruits salad with tangerine ice cream</b>	<b>6,50 €</b>
Salade de fruit et glace de clémentine	
<b>Apple and raspberry Tatin</b>	<b>8,50 €</b>
Tarte Tatin de pomme et framboise	
<b>Mató mousse, honey cookie with saffron and orange jam</b>	<b>7,00 €</b>
Mousse de mató, petit gâteau au miel et confiture d'orange et safran	
<b>Our green apple and cheese “lemon pie”</b>	<b>8,50 €</b>
Notre “lemon pie” de pomme verte et fromage	



## Sweet wines / *Vins de dessert*

Perfum de Pansa blanca 2011– Raventós d’Alella	5,50 €
D.O. Alella – <i>Pansa blanca</i>	
Dolç Mataró 2013– Alta Alella	6,75 €
D.O. Alella- <i>Mataró</i>	
Espelt Airam – Espelt Viticultors de l’Empordà	5,75 €
D.O. Empordà – <i>Garnacha &amp; Garnacha gris</i>	