



## Desserts

**White chocolate brownie  
with creamy yogurt and strawberries** 8,00 €

*Brownie de chocolat blanc avec yaourt crémeux et fraises*

**Idiazábal cheesecake with pear, mint and  
eucalyptus ice cream** 8,50 €

*Gâteau au fromage Idiazábal avec glace à la poire,  
menthe et eucalyptus*

**Almond sponge cake with lukewarm peach cream, rose  
water aroma and honey gelatin with apricot ice cream** 9,00 €

*Gâteau éponge aux amandes avec crème tiède de pêche, arôme  
d'eau de rose et gélatine au miel avec glace à l'abricot*

**Melon granita with ginger cream, lemon soup,  
eucalyptus sauce and orange blossom gelatin** 9,00 €

*Granité de melon à la crème de gingembre, soupe de  
citron, sauce d'eucalyptus et gélatine à la fleur d'oranger*

**Our "lemon pie" of green apple  
and cheese from Can Bordoï** 8,50 €

*Notre "lemon pie" de pomme verte  
et fromage de Can Bordoï*



**Licorice and black chocolate "root" with chocolate  
and coffee biscuit and caramelized crumble chips** 9,50 €

*Notre "racine" de réglisse et chocolat noir avec biscuit au chocolat  
et au café et pépites de crumble caramélisées*

**Chocolate, vanilla and strawberry ice cream** 6,00 €

*Glace au chocolat, vanille et fraise*

## Sweet wines / Vins de dessert

Vi de glass Gramona 5,50 €

D.O. Penedès – *Gewürztraminer*

Dolç Mataró 2013– Alta Alella 6,75 €

D.O. Alella- *Mataró*

Espelt Airam – Espelt Viticultors de l'Empordà 5,75 €

D.O. Empordà – *Garnacha & Garnacha gris*