



Desserts // Les desserts

Yogurt mousse, gin-tonic granita and tart apple Mousse de yahourt, granité de gin-tonic et pomme acide	8,90 €
Passion fruit cream, coco cloud and mint granita Crème de fruits de la passion, nuage de coco et granité de menthe	8,00 €
“Savarín”, “Amaretto” and vanilla ice cream “Savarín”, “Amaretto” et glace à la vanille	9,00 €
Pear tatin with greek yogurt ice cream Tatin de poire et glace au yahourt grec	8,90 €
Crème fraîche cheesecake Cheesecake de crème fraîche	9,50 €
Small and crunchy swiss roll with toffee sauce Mini gâteau roulé croquant à la sauce de toffee	9,00 €
Crunchy chocolate brownie on red raspberry coulis and vanilla ice cream quenelle Brownie de chocolat croquant sur lit de coulis de framboise et quenelle de glace à la vanille	10,50 €

Dessert wines // Vins de dessert

Airam (D.O. Empordà)	4,50 €
Mataró (D.O. Alella)	6,50 €
Ximénez Spinola (D.O. Jérez)	8,50 €
Perfum de pansa blanca (D.O. Alella)	4,80 €