

## Postres

**Espuma** de chocolate caliente con sorbete de mango y maracuyá 12,50 €

**Carajillo de Baileys:** galleta salada, cremoso de chocolate y helado de Baileys 12,60 €

La tradicional **crema catalana** con frutos rojos 9,90 €

**Coulant** de chocolate blanco con frutos rojos y sorbete de frambuesa 11,50 €

**Manzana** confitada con vainilla, cremoso de queso y galleta 11,50 €

**Carro** de postres 9,90 €

## Postres recomendados

(Tiempo de preparación 15 minutos)

**Pastel tibio de plátano,** espuma de queso y coco, salsa "toffee" y helado de chocolate 12,90 €

**Conguito** helado con galleta salada, virutas de chocolate y frutos rojos 11,80 €

**Tentación** de chocolate 12,80 €

## Vinos dulces para maridaje

Vi de glass (D.O. Penedès)

Moscatel Gran Feudo (D.O. Navarra)

Pedro Ximénez F. de Castilla (D.O. Jerez)

Garnacha Vendimia Tardía (D.O. Penedès)

Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

Oporto Noval 10 Años (D.O. Valle del Pinhão)

\*\* \*\*

Selección de cafés, infusiones naturales y té