

## VINS I CAVA PER A LES POSTRES VINOS Y CAVA PARA EL POSTRE

Els presentem una alta selecció de vins dolços, Portos i caves per acompanyar les postres.  
Totes les postres són d'elaboració pròpia.

Les presentamos una alta selección de vinos dulces, Portos y cavas para acompañar los postres. Todos los postres son de elaboración propia

### COPA

Ratafia La Pabordessa. (Catalunya)	4,50€
Masia Pairal. Can Carreras. Moscat. (Catalunya)	4,90€
Moscatel Superior Emilio Lustau. Reserva. (Jerez – Andalucía)	6,50€
Moscatel Hechizo joven. (Jerez – Andalucía)	7,50€
Pedro Ximenez Hechizo. Joven. (Jerez – Andalucía)	7,50€
Porto Fonseca. (Portugal)	5,90€
Porto Noval 10 años. (Portugal)	10,79€
Colecció De Muller – Vi de licor. (DO Tarragona)	
Aureo. Dulce añejo. 20% - Solera 1954	6,60€
Garnatxa. 20% - Solera 1926	14,50€
Priorato Don Berenguer. Rancio Dulce. 20% - Solera 1918	18,80€
Pajarete. 21% - Solera 1851	28,00€

### AMPOLLA / BOTELLA

Masia Pairal. Can Carreras. Moscat. (DO Empordà – Costa Brava.)	22,50€
Vi de gel. Gramona. (DO Penedès. Gewurstraminer)	33,00€
Vittios. Vendimia tardía. Vi dolç. 12%. 50 cl. (DO Penedès. Xarel.lo. Bodegues Torelló)	32,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

## LES DOLCES DE SA MARINADA

Petit assortiment de pastisseria de Sa Marinada. -5 peces-	9,50€
Semifred de crema catalana amb salsa de cítrics.	6,90€
⊗ Gemmes amb coulis de gerds i fruita vermella.	5,00€
Pastís de xocolata, coulis de gerds i fruites.	6,90€
Taps al marc de xampany amb gelat de vainilla.	8,90€
⊗ Prunes al armanyac amb gelat de vainilla i pell de taronja confitada.	8,90€
⊗ Mousse de iogurt amb fruites vermelles.	7,50€

## GELATS I SORBETS

Biscuit ametllat de la casa amb xocolata calenta.	6,90€
⊗ Gelat de vainilla amb coulis de mirtil i fruites boscanes.	5,20€
⊗ Sorbet de llimona al cava.	6,90€
⊗ Sopa de coco amb fruites tropicals.	5,90€
⊗ Crema de gingebre.	5,50€

## POSTRES D'ENCÀRREC (20 MINUTS)

Omelette Norvégienne.	11,50€
Soufflé a la taronja.	14,00€
Soufflé de xocolata Grand Cru Guanajà.	14,00€
Pastís Tatin amb gelat de vainilla.	11,00€
Cruixent de poma, crema anglesa, gelat de vainilla i salsa de tofe.	12,50€
Coulant de xocolata.	10,00€

Aptes per a celíacs. Totes les postres han estat elaborades pel nostre xef pastisser.  
Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

## LOS DULCES DE "SA MARINADA"

Pequeño surtido de repostería de "Sa Marinada." -5 piezas -	9,50€
Semifrío de crema catalana con salsa de cítricos.	6,90€
⊗ Tocinillos de cielo con coulis de frambuesa y frutos rojos.	5,00€
Tarta de chocolate, coulis de frambuesa y frutas.	7,50€
Babas al marc de champagne con helado de vainilla.	7,90€
Ciruelas al armagnac con helado de vainilla y piel de naranja confitada.	7,20€
Mousse de yogur con frutos rojos.	7,20€
	8,90€
⊗	8,90€
⊗	7,20€

## HELADOS Y SORBETES

Biscuit almendrado de la casa con chocolate caliente.	
Helado de vainilla con coulis de mirtilo y frutas silvestres.	
Sorbete de limón al cava.	6,90€
⊗ Sopa de coco con frutas tropicales.	5,40€
⊗ Crema de jengibre.	6,90€
⊗	3,20€

## POSTRES DE ENCARGO (20 MINUTOS)

Omelette Norvégienne.	
Soufflé a la naranja.	11,50€
Soufflé de chocolate Grand Cru Guanajá.	14,00€
Tarta Tatin con helado de vainilla.	14,00€
Crujiente de manzana, crema inglesa, helado de vainilla y salsa de tofe.	11,00€
Coulant de chocolate.	12,50€
	10,00€

Apto para celíacos. Todos los postres han sido elaborados por nuestro chef pastelero.  
Todos los precios de la carta son con IVA incluido.