

Los dulces de “Sa Marinada”

<i>Pequeño surtido de repostería de “Sa Marinada”-5 piezas -</i>	9,50
<i>Semifrío de crema catalana con salsa de cítricos</i>	6,90
⊗ <i>Tocinillos de cielo con coulis de frambuesa y frutos rojos</i>	5,00
<i>Tarta de chocolate, coulis de frambuesa y frutas</i>	6,90
<i>Tarta Ópera -chocolate y crema de café-</i>	7,90
<i>Selva Negra -Mousse de chocolate, panna cotta y grilletines</i>	7,20
<i>Crema de limón sobre crujiente de almendra y fruta fresca</i>	7,20
<i>Babas al marc de champagne con helado de vainilla</i>	8,90
⊗ <i>Ciruelas al armagnac con helado de vainilla y piel de naranja confitada</i>	8,90
⊗ <i>Mousse de yogur con frutos rojos</i>	8,50

Helados y sorbetes

<i>Biscuit almendrado de la casa con chocolate caliente</i>	6,90
⊗ <i>Helado de vainilla con coulis de mirtilo y frutas silvestres</i>	5,40
⊗ <i>Sorbete de limón al cava</i>	6,90
⊗ <i>Piña especiada, coulis de vino tinto y helado de coco</i>	6,90
<i>Crema de jengibre con quenelle de helado de chocolate</i>	6,90

Postres de encargo (20 minutos)

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

⊗ Apto para celíacos

Todos los postres han sido elaborados por nuestro chef pasteleroIva incluido