

Les dolces de Sa Marinada

	<i>Petit assortiment de pastisseria de Sa Marinada -5 peces-</i>	9.50
	<i>Semifred de crema catalana amb salsa de cítrics</i>	6.90
⊗	<i>Gemmes amb coulis de gerds i fruita vermella</i>	5.00
	<i>Pastís de xocolata, coulis de gerds i fruites</i>	6.90
	<i>Pastís Ópera -xocolata i crema de cafè-</i>	7.90
	<i>Selva Negra -mousse de xocolata i panna cotta, grillotines-</i>	7.20
	<i>Crema de llimona sobre cruixent d'ametlla i fruita fresca</i>	7.20
	<i>Taps al marc de xampany amb gelat de vainilla</i>	8.90
⊗	<i>Prunes al armanyol amb gelat de vainilla i pell de taronja confitada</i>	8.90
⊗	<i>Mousse de iogurt amb fruites vermelles</i>	8.50

Gelats i sorbets

	<i>Biscuit ametllat de la casa amb xocolata calenta</i>	6.90
⊗	<i>Gelat de vainilla amb coulis de mirtil i fruites boscanes</i>	5.40
⊗	<i>Sorbet de llimona al cava</i>	6.90
⊗	<i>Pinya especiada, coulis de vi negre i gelat de coco</i>	6.90
	<i>Crema de gingebre amb quenelle de gelat de xocolata</i>	6.90

Postres d'encàrrec (20 minuts)

	<i>Omelette Norvégienne</i>	11.50
	<i>Soufflé a la taronja</i>	14.00
	<i>Soufflé de xocolata Grand Cru Guanajà</i>	14.00
	<i>Pastís Tatin amb gelat de vainilla</i>	11.00
	<i>Cruixent de poma, crema anglesa, gelat de vainilla i salsa de tofe</i>	12.50
	<i>Coulant de xocolata</i>	10.00

⊗ Aptes per a celíacs

Totes les postres han estat el·laborades pel nostre xef pastisser

Iva inclòs