

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 Òpera – 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 de marc de xampany amb gelat de vainilla</i>	8,90€
⊗ <i>Prunes al armanyac amb gelat de vainilla i pell de taronja confitada.</i>	8,90€

Gelats i sorbets

<i>Biscuit ametlla 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 Guanajá</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 amb gelat d'avellana</i>	12,00€

⊗ **Aptes per celíacs**

Totes les postres han estat elaborades per el nostre xef pastisser

Iva inclòs.