

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 frambuesas y frutos rojos	5,00€
Tarta de chocolate, coulis de frambuesas y frutas	6,90€
Tarta Ópera – chocolate y crema de café-	7,90€
Selva Negra – Mousse de chocolate, panna cotta y grilletines-	7,20€
Crema de limón sobre crujiente de almendra y fruta fresca	7,20€
Babas al marc de champagne con helado de vainilla	8,90€
⊗ Ciruelas al armagnac con helado de vainilla y piel de naranja confitada	8,90€
⊗ Mousse de yogurt con frutos rojos	8,50€

Helados y sorbetes

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

Postres por encargo (20 minutos)

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

⊗ **Apto para celíacos**

Todos los postres han sido elaborados por nuestro chef pastelero.

IVA Incluido.

