

LES DOLCES DE SA MARINADA

| | |
|--|--------|
| Petit assortiment de Patisserie de Sa Marinada (5 peces) | 11,50€ |
| ⊗ Prunes al armanyac amb gelat de vainilla | 10,00€ |
| Semifred de crema catalana amb salsa de cítrics | 7,50€ |
| ⊗ Gemmes amb coulis de gerds i fruita vermella | 6,00€ |
| Pastís de xocolata, coulis de gerds i fruites | 8,50€ |
| Pastís Òpera – xocolata i crema de cafè- | 10,50€ |
| Taps de marc de xampany amb gelat de vainilla | 10,00€ |

GELATS I SORBETS

| | |
|---|-------|
| Biscuit ametllat de la casa amb xocolata calenta | 7,90€ |
| ⊗ Gelat de vainilla amb coulis de mirtil i fruites boscanes | 7,00€ |
| ⊗ Sorbet de llimona al cava | 6,90€ |

FRUITES

| | |
|---|-------|
| ⊗ Macedònia de fruita del temps | 8,50€ |
| ⊗ Mousse de iogurt amb fruits vermells | 8,50€ |
| Crema de llimona sobre cruixent d'ametlla i fruita fresca | 9,50€ |

POSTRES D'ENCÀRREC (20 MINUTS)

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

⊗ **Aptes per celíacs**

Totes les postres han estat elaborades per el nostre xef pastisser

Iva inclòs.

