

Postres

Sopa de Lichis

Lichis farcits de Crema de Pètals de Roses amb Geleé de Cacao i Sorbet de Mango

7,00 €

Pinya i Coco...

Carpaccio de Pinya natural macerada a la Menta fresca amb Fruita tropical i Gelat de Coco

7,00 €

Xocolata

Textures de Xocolata negra amb Gelat de Whisky de Malta

7,00 €

Mousse de Mascarpone

Mousse de Formatge Mascarpone amb Cireres i Gelat de Festucs

7,00 €

“Esponjoso” de Pera

Pera en 2 textures amb Xocolata blanca i Gelat de Llet Merengada

7,00 €

“Canutillos”

Canutillos cruixents de Neula farcits de Crema de Vainilla amb Gelat de Xocolata

7,00 €

Crema Catalana

Crema Catalana en 2 textures amb Galetas Maria i Geleé de Llimona

7,00 €

Coulant de Xocolata

Coulant de Xocolata amb Gelat de Coco
(Demandar amb antelació, mínim 10 minuts)

7,00 €

Els Classics

Bunyols a l'estil Fonda Montseny

Bunyols cruixents de Pasta Full farcits de Crema amb Gelat de Vainilla

7,00 €

Tatin de Poma

Tatin tèbia de Poma amb Crema Anglesa i Gelat de Llet Merengada

7,00 €

Soufflé al Grand Marnier

Un classic de la cuina d'en Josep Muniesa
(Demandar amb antelació, mínim 20 minuts)

9,00 €

Iva inclòs