

Todos los postres están realizados por nuestro pastelero Esteve Daura

Piña natural 5.50

infusionada con coco, lima y menta

Crema catalana 4.30

Volcán de chocolate 6.60

con helado de yogurt y moras y frutas del bosque

Brownie de chocolate y nueces 5.60

con helado de vainilla de Tahití

Tarta Tatín de manzana 6.65

con helado de canela de Ceilán

Zumo de naranja natural 3.30

POSTRES VASCOS

Mamá con miel y frutos secos 4.15

cuajada de leche de oveja Latxa del valle de Ultzama

Goxua 4.75

nata, borracho y crema

Pantxineta 4.95

hojaldre con almendras relleno de crema

Queso Idiazábal de pastor 5.30

con dulce de manzana y nueces

HELADOS Y SORBETES

Sorbete de limón 4.30

Sorbete de mango Kent de Brasil 4.80

Helado de yogurt y moras 4.50

Helado de canela de Ceilán 4.50

Copa Maitetxu 4.95

sorbete de limón con cava Vilarnau Brut Reserva

INFUSIONES

Equilibrio (Rooibos, melisa, manzanilla, ginseng, hinojo y miel) Sin cafeína Sans&Sans®

Verde Menta (Té verde de China con menta rizada) Sans&Sans®

Earl Grey Luxus (Té negro de Ceilan y Darjeeling con aroma de bergamota) Sans&Sans®

Jardín del Edén -desteinado- (Té negro desteinado con manzana, melocotón y nectarina) Sans&Sans®

Poleo Menta, Tila, Manzanilla, Té rojo.

UN POCO DE VINO...

Moscatel de la Marina	D.O. Alicante -Moscatel de Alejandría-	1.65
De Muller Rancio seco	D.O. Tarragona -50% Carinyena, 50% Garnatxa negra-	1.55
Mas Llunes Garnatxa Ambre	D.O. Empordà -Garnatxa Roja-	1.95
Néctar Pedro Ximenez	D.O. Jerez -Pedro Ximénez-	2.35
Itsas Mendi Urezti	D.O. Bizkaiko Txakolina -Hondarrabi Zuri-	5.35
Malus Mama 2010 (botella 50 cl.)	Sidra de hielo de Astigarraga	44.00