

Tots els nostres dolços són d'elaboració pròpia, obra del nostre mestre pastisser Joan Carreres, que fa servir únicament productes 100% naturals i de temporada. Per completar l'experiència gastronòmica, ha treballat estretament amb l'equip de sommeliers, fusionant els seus coneixements i donant lloc a una sèrie de maridatges únics, sorprenents i exclusius.


LA PASTISSERIA ARTESANAL DE'N JOAN CARRERES I ELS MARIDATGES PERFECTES DE N'ALBERT PULIDO

- Cremós de llimona amb gelat de merengue** **10.00 €**
caramel líquid de taronja i crumble
 - 🍷 Apasionado (José Pariente). Sauvignon Blanc vendimia tardía. D.O. Rueda. 7.90 €/10 cl
 - Molino Real (Telmo Rodriguez). Moscatel de grano menudo. D.O. Málaga. 17.20 €/10 cl
- Crema catalana a la nostra manera** **10.00 €**
escuma de crema catalana, gelat de caramel i gelée de llimona
 - 🍷 Ochoa (Bodegas Ochoa). Moscatel de grano menudo vendimia tardía. D.O. Navarra. 6.50 €/10 cl
 - Caligó La Clota (D.G. Viticultors). Chardonnay. D.O. Penedès. 12.70 €/10 cl
- Versió del cheesecake** **11.00 €**
terrina de gerds, estofat de fruits vermells, crema de formatge i pela de llima
 - 🍷 Olivares (Bodegas Olivares). Monastrell. D.O. Jumilla. 9.50 €/10 cl
 - Nus (Mas d'en Gil). Garnatxa i Syrah. D.O. Q. Priorat. 14.50 €/10 cl
- Mil fulls de nata i maduixetes de bosc** **11.50 €**
pasta de full cruixent, nata poc ensucrada i maduixetes del Maresme
 - 🍷 Apasionado (José Pariente). Sauvignon Blanc vendimia tardía. D.O. Rueda. 7.90 €/10 cl
 - Roederer Brut Premier. Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier. A.O.C. Champagne. 12.70 €/10 cl
- Actualització de la tradicional tatin de poma** **11.00 €**
amb gelat de poma verda, pasta de full cruixent i toffee especiat
 - 🍷 Ochoa (Bodegas Ochoa). Moscatel de grano menudo vendimia tardía. D.O. Navarra. 6.50 €/10 cl
 - Tokaji Aszú 5 puttonyos (Diznoko). Furmint, Muskotaly i Harslevelü. Tokaj-Hegyalja. 13.80 €/10 cl

Raviolis calents de xocolata

11.00 €


emulant el tradicional "pa amb oli, xocolata i sal"

-  Apasionado (José Pariente). Sauvignon Blanc vendimia tardía. D.O. Rueda. 9.40 €/10 cl
Molino Real (Telmo Rodriguez). Moscatel de grano menudo. D.O. Málaga. 15.40 €/10 cl

Coulant d'avellana

12.00 €


amb gelat de cafè i Baileys (preparació 15 minuts)

-  Oporto Noval Tawny 10 years. (Quinta do Noval). Tinta Rouriz i Tinta Barroco. Vinho do Porto. 8.00 €/10 cl
Fondillón Roberto Brotons 1970 (Brotons). Monastrell. D.O.P. Alacant. 16.00 €/10 cl

Formatges afinats

13.50 €

plat de formatges afinats amb torrades i codonyat

-  Banyuls Rimage (Les Clos de Paulilles). Garnatxa. A.O.C. Banyuls. 11.20 €/10 cl
Oporto Noval Tawny 20 years. (Quinta do Noval). Tinta Rouriz i Tinta Barroco. Vinho do Porto. 21.00 €/10 cl

SORBETS, GELATS I FRUITA

Gelat de Maria Lluïsa amb sopeta de mango

9.25 €

combinació refrescant i estimulants de la digestió

Gelat de xocolata + gelat de vainilla

9.75 €

amb salsa de xocolata especiada al pebre de Sichuan i galeta cruixent

Fruita fresca amb sorbet de fruita de la passió

11.00 €

varietat de fruites fresques al natural pelades i al punt de maduresa

Disposem d'altres sorbets i gelats:

8.50 €

fruita de la passió, caramel, merengue, poma verda i cafè

El nostre equip de pastisseria té la capacitat d'adaptar bona part de les seves propostes a aquells clients amb necessitats especials. Si us plau, si és el cas, comenti-ho amb el nostre personal de sala.

- sense gluten o adaptable (avisi al seu cambrer)  maridatge opcional