

# POSTRES



|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| REMOLACHA, VINAGRE DE MÓDENA,<br>MANTEQUILLA TORRADA Y FRUTOS ROJOS        | 9     |
| CORTE DE HELADO UNTUOSO DE CARQUINYOLI,<br>ESPUMA DE MOSCATEL Y NARANJA    | 8,50  |
| MERENGUE, BRUNOISE DE PEPINO, HELADO DE<br>YOGUR-LIMA Y HIERBAS AROMÁTICAS | 7,50  |
| CREMOSO DE CHOCOLATE, NARANJA FLAMBEADA<br>Y CRUJIENTE DE CACAO            | 7,50  |
| BIZCOCHO DE CAFÉ, HELADO DE COCO-HINOJO<br>Y GARRAPIÑADO DE COCO           | 7     |
| SURTIDO DE PETIT FOURS DE NUESTRA<br>PASTELERA EVA FELIU                   | 16,50 |
| SELECCIÓN DE QUESOS CATALANES                                              | 21    |
| FLAN DE HUEVO CON VAINILLA Y NATA SEMI-MONTADA                             | 8,50  |

\*Todos los precios incluyen IVA.

# VINOS DULCES



## **CHATEAU LES JUSTICES ( 2023 )**

A.O.C. SAUTERNES / SEMILLÓN, SAUVIGNON BLANC,  
MUSCADELLE

9,25

Uno de los vinos dulces más famosos y reputados del mundo. Gran equilibrio, complejidad y profundidad con recuerdos a melocotón, especias y miel.

## **HOSPITAL DE SANT JOAN ( NV )**

MALVASIA DE SITGES

6,50

Mistela elaborada 100% Malvasía de Sitges, con la uva del viñedo del Llegat Llopis en Aiguadolç, viñas de 65 años en suelo calcáreo a los pies del Massís del Garraf. El dulce resultado tiene una crianza oxidativa en barracas de castaño durante mínimo 6 años.

## **PEDRO XIMÉNEZ, EMILIO HIDALGO**

D.O. JEREZ / PEDRO XIMÉNEZ

7,50

Un vino dulce concentrado, complejo y graso que refleja a la perfección el estilo de dulces de la zona del marco de Jerez.

## **CUVÉE LÉON PARCÉ ( 2023 ), DOMAINE DE LA RECTORIE**

A.O.C. BANYULS / GRENACHE, CARIGNAN

6,50

El estilo de vino dulce más famoso de Banyuls sin duda una oda a la variedad Garnacha que se caracteriza por su fantástica densidad y sus típicos romas de fruta pasificada, especias y notas tostadas.

## **HORS D'AGE AMBRÉ PREFACE ( 1994 ), DOMAINE VAQUER**

A.O.C. RIVESALTES / GARNATXA GRIS, GARNATXA BLACA,  
MACABEU

11,25

Como parte histórica de la zona de Roussillon, Domaine Vaquer ha dominado el arte de producir algunos de los mejores vinos dulces de la zona sur de Francia. Éste es su vino dulce proveniente de sus soleras más viejas que dan ese perfil dulce, denso y maduro a través de notas secas y especiadas seguido de reminiscencias de fruta madura y naranja deshidratada.