



LES NOSTRES POSTRES

RACÓ DEL LLAMINER



C! Crema de sant Josep amb trencadís de sucre cremat. / 5,10€   

Km 0 C! Músic amb tapet de *Malvasia de Sitges,
fet amb fruits secs d'Ullastrell. / 7,50€

Km 0 C! El nostre flam d'ou sobre sorra de carquinyoli d'Ullastrell

i raig de patxaran fet a casa. / 5,60€      

Fruita de temporada. / 5,10€

Gelat a triar. / 6,50€  

Sorbets a triar. / 6,50€



* Receptes basades en el llibre corpus del patrimoni culinari català



* Productes ecològics



LES NOSTRES POSTRES

Escuma de iogurt amb coulis de mandarina

i pols de festucs. / 6,00€  


Núvols de iogurt ensucrats amb taronja sense feina

i notes de roses. / 6,00€ 

Coulant de xocolata amb gelat. / 7,00€   


Pastís de formatge casolà. / 7,00€  

Pastís *tatin* fet amb pomes de muntanya amb gelat de vainilla. / 7,00€  

Km 0 C! Recuit d'Ullastrell amb mel d'Ames. / 7,00€  

Coc de mel emborratxat amb licor d'avellanes sobre lit de sopa de

vainilla i tocs de crema d'avellana i cacau. / 7,00€     

Copa de maduixots amb nata feta a casa. / 7,00€ 

* Malvasia de Sitges. Utilitzat en: Músic amb tapet de Malvasia de Sitges, fet amb fruits secs d'Ullastrell
El vi malvasia de Sitges s'elabora només a partir de la varietat de raïm malvasia, la qual només es conrea
en els camps d'aquesta localitat.

