



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 textures de mango/ 6,00€


Coulant de xocolata amb gelat. / 7,00€   

Pastís de formatge casolà. / 7,00€.  

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

Préssec groc en almívar amb sorbet de fargola, cítrics i mel tot fet a casa / 7,00€ 

Gelat de fruita de la passió, amb saüc, tocs de cava i pols d'ametlla / 7,00€  

Copa de gel pilé amb limonada, menta, gelat de maduixa i
notes de Puerto de Indias / 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.



Gluten Crustacis Ous Peix Cacauets Soja Làctics Fruits Closca Api Mostassa Gra Sèsam Sofre Sulfits Mol·luscs Tramús