



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. / 9,00€  

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. / 6,00€ 

Coulant casolà de xocolata amb gelat. / 7,00€   

Pastís de formatge casolà. / 7,00€  

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

Copa de gel pilé amb limonada, menta, gelat de maduixa i

notes de Puerto de Indias / 7,00€  

El nostre soufflé amb cor líquid de nous sobre

llit de reducció de ratafia . / 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