



# 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 textures de mango amb pols de festucs. / 6,00€  





\*Coulant casolà de xocolata amb gelat. / 8,00€   

Pastís de formatge casolà. / 7,00€  

**Km 0 C!** Mató d'Ullastrell amb mel d'Ames. / 6,50€  

El nostre pastís Tatin amb gelat de vainilla. / 7,00€  

\*Coulant d'avellanes de Reus amb gelat de Yuzu. / 8,50€   

Coc banyat amb almívar de bergamota, farcit de crema de mascarpone i subtils notes de menta i rom. / 7,00€    

*\*Nota important:*

*Els coulants de xocolata i d'avellanes de Reus, triuen una mitja de 15' en coure.*

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.

