



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€



* Recettes 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€  

Préssec groc en almívar, amb sorbet casolà de farigola, cítrics i mel / 7,00€  

Copa de gel pilé amb llimonada, gelat de maduixa

i Puerto de Indias. / 7,00€  

El "mojito" de Can Companyà amb gelat de yuzu. / 7,00€  

Pinya saltada amb notes d'alfàbrega, gelat de llimona i escuma de coco. / 7,00€  

Sopa de meló amb gelatina de moscatell i gelat de

romaní del nostre jardí. / 7,00€  

Gelat de fruita de la passió sobre lit de saüc,

cava i ametlles torrades. / 7,00€  

**Nota important:*

El coulant de xocolata triga una mitja de 15' en cuire.

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.

