



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 ecològic i ratafia, feta a casa, sobre sorra de

carquinyoli d'Ullastrell. / 7,00€     

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'Arnes. / 6,50€  

*Coulant casolà d'avellanes amb gelat de yuzu. / 8,00€   


Pastís Tatin de nespres amb sopa de vainilla fumada. / 8,00€  

Cilindres de Coc, fet a casa, farcit de crema de

Mascarpone i almívar de bergamota. / 8,00€   

Núvols ensucrats d'escuma de iogurt amb taronja sense feina. / 6,50€

Maduixots amb crema de Sant Josep,

nata i aroma de pebre. / 7,50€  

***Nota important:**

Els coulants triguen una mitja de 15' en cuire.

El vi malvasia de Sitges s'elabora només a partir de la varietat de raim malvasia, la qual només es conrea en els camps d'aquesta localitat.

