





# 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€  

Copa de gel pilé, amb llimonada, gelat de maduixa

i Puerto de Indias. / 8,00€  

El nostre tiramisú de la casa. / 7,00€   

Mojito de Can Campanyà, amb saüc i fruita de la passió. / 8,00€  

**Km 0** Préssec en almívar, amb crema de Sant Josep,

i gelat de farigola, del nostre jardí, amb mel. / 8,00€  

**\*Nota important:**

**Els coulants triguen una mitja de 15' en coure.**

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.

