










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€  

C! El nostre flam d'ou ecològic, aromes de patxaran, sobre sorra de
carquinyoli d'Ullastrell. / 7,00€     

Km 0

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. / 8,00€  

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

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

La nostra versió del pa amb oli i xocolata de tardor. / 8,00€   

Croquetes d'arròs amb llet amb tapet làctic infusonat. / 7,50€   

Mató de Pedralbes amb figues i torró. / 8,00€  

(Recepta, tradicional recuperada, de les monges de clausura del convent de Pedralbes,
elaborat amb llet d'ametlla. Similar al menjar blanc.)

Pastís Tatin, fet a casa amb nova recepta, i gelat de vainilla. / 8,00€   

***Nota important:**

Els coulants triguen una mitja de 15' en cuire.

*Novetats, mai fetes abans, a la nostra carta.

