

## · Postres caseros ·

---

Panacota de chocolate y caramelo, bizcocho de yogur y lima con helado de cacahuete **6,50€**

Tiramisú on the rocks con crema helada de café **7,00€**

New york cheesecake con frutos del bosque y sorbete de mandarina **7,00€**

Copa de maracuyá, espuma de coco y bizcocho de menta al vapor **7,00€**

Bizcocho de chocolate fundido al kirsch, frambuesa, crumble de mantequilla y helado de vainilla de Madagascar **7,00€**

Sopa fría de frutos rojos frescos con helado de yogur griego y crumble **6,50€**

Fruta fresca cortada (melón piel de sapo, piña, melón cantalupo y fresas) **5,00€**

Sorbetes y helados variados **5,50€**

## · Vinos Dulces ·

---

Malvasía de Sitges **5,00€**

Lustau Pedro Ximenez **5,00€**

Nieeport Tawny Porto 10 años **6,50€**

Par vino de Naranja **6,50€**

Sinols Moscatel **3,50€**

---