

## · Postres caseros ·

---

Soufflé de chocolate Guanaja 70% con helado de praliné de avellana	<b>8,00€</b>
Hojaldre con crema montada, dulce de plátano y caramelo y haba tonka	<b>7,50€</b>
Babá al ron con mermelada casera de melocotones de temporada y chantilly a la vainilla	<b>7,00€</b>
Bizcocho de zanahoria con crema de maracuyá, espuma de coco y sorbete de mandarina	<b>7,50€</b>
Tiramisú servido en vaso con helado de café	<b>7,00€</b>
La selección de quesos de Casa Vilella	<b>12,50€</b>
Fruta fresca variada	<b>5,00€</b>
Sorbetes y helados variados <sup>(1)</sup>	<b>5,50€</b>

## · Vinos Dulces ·

---

Malvasía dulce del Hospital de Sitges	<b>5,00€</b>
Malvasía seca del Hospital de Sitges	<b>5,00€</b>
Lustau Pedro Ximenez	<b>5,00€</b>
Nieeport Tawny Porto 10 años	<b>6,50€</b>
Par vino de Naranja	<b>6,50€</b>
Moscatell Manuel Llopis i Bofill	<b>5,00€</b>

## · Digestivos y destilados ·

---

Nikka from the barrel, Whiskey japonés	<b>15,00€</b>
Tequila Patrón Añejo	<b>15,00€</b>
Santa Teresa 1976, Ron de Solera	<b>15,00€</b>
Carlos I Brandy, Solera de Gran Reserva	<b>12,50€</b>
Patrón, X.O. café	<b>10,00€</b>
Limoncello GB Olivier	<b>5,00€</b>
Grappa Nonnino	<b>5,00€</b>

<sup>(1)</sup> con Marc de Cava

+2,50€