

•Desserts maison•

Panna cotta au lait de brebis, fruits rouges et soupe de betterave et de goyave **7,50€**

Tiramisù «on the rocks» à la crème glacée au café **7,00€**

Gâteau liquide au chocolat avec glace au praliné de noisettes (préparation : 10 min.) **7,50€**

Carrot cake et crémeux de fruit de la passion et noix de coco, sorbet abricot **7,50€**

Soupe froide de basilic, granité de gin, mousse d'amandes Marcona et sorbet gingembre **7,50€**

Plateau de fromages de Casa Vilella **10,00€**

Assortiment de fruits frais **5,00€**

Assortiment de sorbets et glaces **5,50€**

•Vins doux•

Malvoisie de Sitges **5,00€**

Lustau Pedro Ximenez **5,00€**

Porto Niepoort Tawny 10 ans **6,50€**

Par vino de Naranja (vin d'orange) **6,50€**

Sinols Moscatel **3,50€**
