

## • Postres caseros •

---

Texturas de chocolate con helado de praliné de avellana y dulce de leche de coco	<b>7,50€</b>
Panacota de leche de oveja, frutos rojos y sopa de remolacha y guayaba	<b>7,50€</b>
Bizcochito borracho con cremoso de chocolate blanco, sorbete de maracuyá y granizado de jengibre	<b>7,50€</b>
Espuma de melocotón rojo, crema de naranja, granizado de melón y sorbete de lichi	<b>7,50€</b>
Tiramisú servido en vaso con helado de café	<b>7,50€</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 •

---

Malvasia dolça del Hospital de Sitges	<b>5,00€</b>
Malvasia 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 1 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€