

## • Postres caseros •

---

<i>Tiramisú</i> servido en vaso con helado de café	<b>8€</b>
Torrija de brioche con chocolate caliente y helado de avellana	<b>8€</b>
Panacota de chocolate Dulcey, espuma de fruta de la pasión y sorbete de plátano	<b>8€</b>
Bizcocho de naranja borracho, espuma de coco y helado de pistacho	<b>8€</b>
Brownie de chocolate vegano con sorbete de frambuesa	<b>8€</b>
La selección de quesos de Casa Vilella	<b>12,50€</b>
Fruta fresca variada	<b>5€</b>
Sorbetes y helados <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 japones	<b>15€</b>
Tequila Patrón Añejo	<b>15€</b>
Santa Teresa 1976, Ron de Solera	<b>15€</b>
Larios 1866 Brandy de Jerez Solera GR	<b>15€</b>
Patrón X.O. licor de café	<b>10€</b>
Ratafia Russet	<b>5€</b>
Grappa Nonnino	<b>5€</b>