



DESSERTS

Lemon sorbet with cava and mint <i>Sorbet citron au cava et menthe</i>	9,00€
Catalan cream foam <i>Mousse à la crème catalane</i>	9,00€
White chocolate, mango and black olive <i>Chocolat blanc, mangue et olive noire</i>	10,50€
Salted chocolate <i>Chocolat salé</i>	10,50€
Cheesecake and red berries <i>Cake au fromage et aux fruits rouges</i>	11,50€
Lime, lemon, passion fruit and orange <i>Citron vert, citron, fruit de la passion et orange</i>	12,00€
Chocolate textures <i>Textures de chocolat</i>	12,00€
Nuts, honey and cottage cheese <i>Noix, miel et fromage cottage</i>	12,00€
Pepper strawberries with Madagascar vanilla ice cream <i>Fraises poivrées et glace vanille de Madagascar</i>	14,00€
Catalan cheese platter <i>Planche de fromages catalans</i>	24,00€

SWEET WINES

Leonor (Gonzalez Byass) DO Sherry. A 12-year-old Palo Cortado DO Sherry. Un Palo Cortado à 12 ans	8,00€
Dolç Vittios Merlot (Torelló) DO Penedès. Late harvest sweet wine DO Penedès. Vin doux vendanges tardives	10,00€
Dolç de garnatxa blanca (Edetària) DO Terra Alta. Late harvest sweet wine DO Terra Alta. Vin doux vendanges tardives	10,50€
Antecessor (La Conreria d'Scala Dei) DOC Priorato. Moscatel solera. Natural sweet wine DOC Priorato. Moscatel solera. Vin doux naturel	10,50€
Tintilla de Rota Finca Moncloa (G. Byass) DOC Priorato. Moscatel solera. Natural sweet wine DOC Priorato. Moscatel solera. Vin doux naturel	12,00€
Noe (Gonzalez Byass) DO Sherry. Pedro Ximenez VORS aged 30 years DO Sherry. Pedro Ximénez VORS, 30 ans	12,00€

