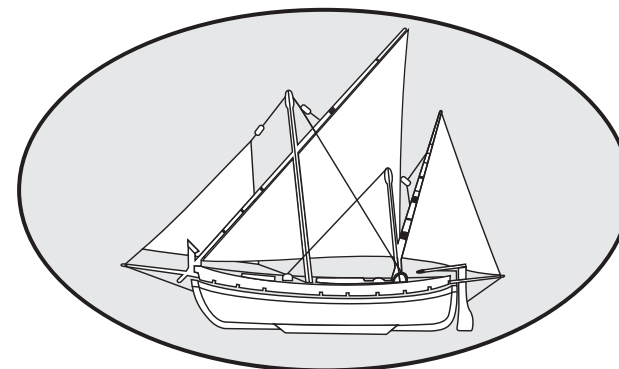


VINS DOLÇOS PER POSTRES

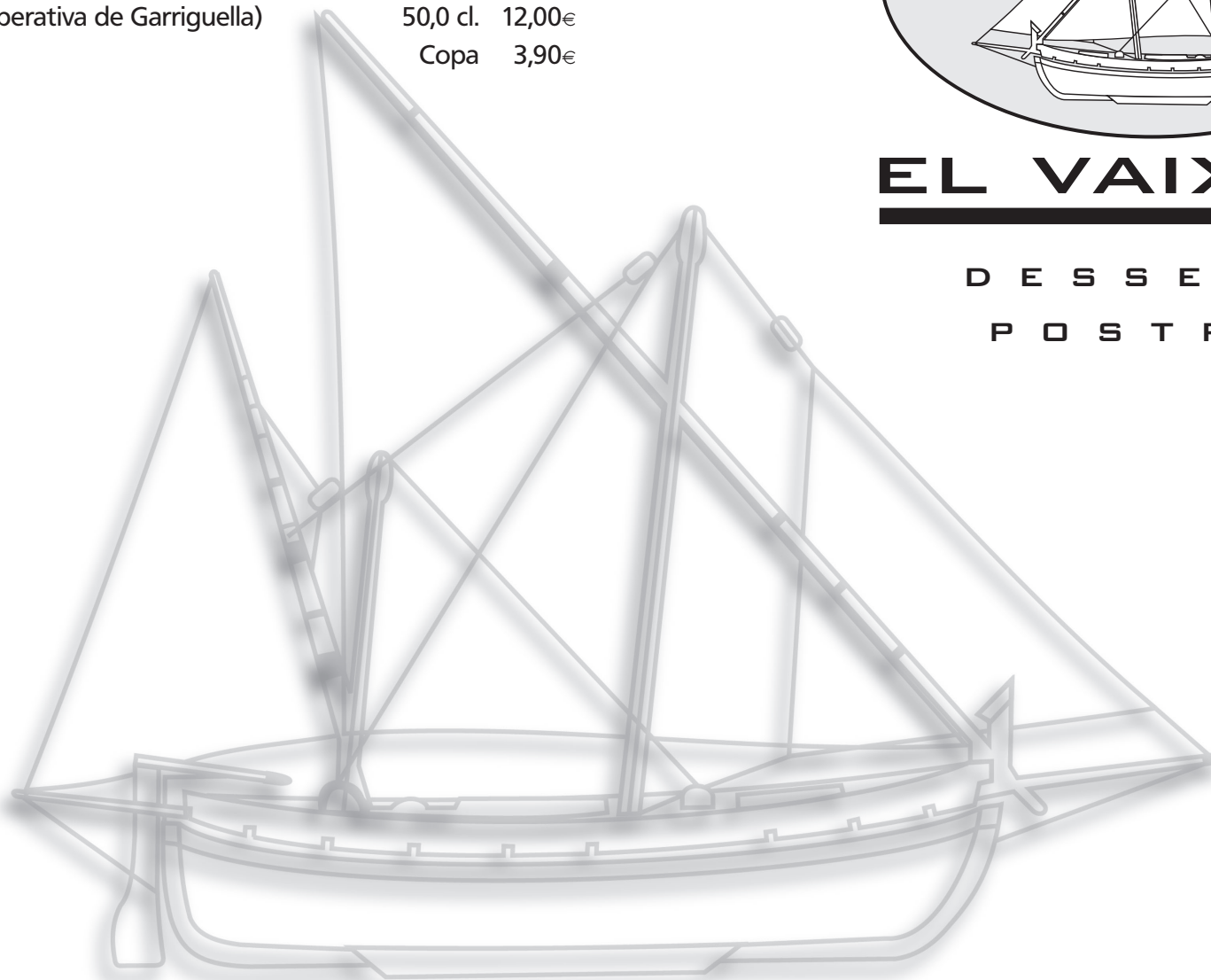
Vinos dulces para postre · Vins de dessert recommandés · Recommended dessert wines

Pedro Ximenez Lustau	Copa	4,50€
Moscatel Chivite col 125 vendimia tardís (Navarra)	37,5 cl.	28,00€
<i>moscatel</i>	Copa	9,50€
Garnatxa de l'Empordà solera de 12 anys (Peralada)	37,5 cl.	22,00€
<i>garnatxa roja, garnatxa blanca</i>	Copa	7,50€
Garnatxa Robí (Cooperativa de Garriguella)	50,0 cl.	12,00€
<i>garnatxa de l'Empordà</i>	Copa	3,90€



EL VAIXELL

DESSERTS
POSTRES



★ Postres del MENÚ GASTRONÒMIC i del MENÚ MIGDIA
amb suplement de 4€

POSTRES

- ★ "Volcà de prunes amb Armagnac", es conserva líquid a l'interior i es torna pessic a l'exterior, amb gelat de vainilla
"Volcán de ciruelas con Armagnac", se conserva líquido en el interior y se vuelve bizcocho en el exterior, con helado de vainilla
6,50€
- Carpaccio de pinya al cointreau amb gelat de canyella
Carpaccio de piña al cointreau con helado de canela
6,50€
- Pastís de formatge fresc
Pastel de queso fresco
5,50€
- Raviolis cruixents de cremós de xocolata amb gelat de figues
Raviolis crujientes de cremoso de chocolate con helado de higo
6,50€
- ★ Fina tarta de pasta de full amb poma i gelat de xocolata
Fina tarta de hojaldre con manzana y helado de chocolate
6,50€
- ★ "Coulant de xocolata" bescuit tebi de xocolata fosa amb xarrup de mandarina
"Coulant de chocolate" bizcocho tibio de chocolate fundido con sorbete de mandarina
6,50€
- Gelat de bescuit glacé amb xocolata calenta
Helado de bescuit glacé con chocolate caliente
6,50€
- Farcellets de pasta cruixents farcits de tarta tatín de poma
Envoltura de pasta crujiente rellena de tarta tatín de manzana
6,50€
- Pecat de xocolata
Chocolate
6,50€
- El nostre Babà al rom amb gelat de crema catalana, toffee de cafè i bastó de canyella
Babá al ron con helado de crema catalana y toffee de café
6,50€
- ★ Assortit de formatges artesans d'ovella, vaca i cabra
Surtido de quesos
I.V.A. inclòs
11,00€

DESSERTS

- ★ « Volcan de prunes à l'Armagnac », liquide à l'intérieur et consistant à l'extérieur, avec sa glace à la vanille
"Pflaumenvulkan mit Armagnac", drinnen flüssig und draussen hart, mit Vanilleeis
"Prune volcano with Armagnac" – the liquid is conserved inside and it turns firm on the outside, served with vanilla ice cream
6,50€
- Carpaccio d'ananas au cointreau et glace à la cannelle
Ananas-Carpaccio mit Cointreau auf Zimteise
Pineapple carpaccio with Cointreau and cinnamon ice cream
6,50€
- Gâteau au fromage frais
Frischer Käsekuchen / Cream cheese pie
5,50€
- Raviolis croustillants au chocolat à la glace de figues
Knusprige Ravioli mit Schokoladencreme und Feigeneis
Crispy and creamy chocolate raviolis with fig ice cream
6,50€
- ★ Fine tarte à la pâte feuilletée à la pomme et glace au chocolat
Feine Apfeltorte aus Blätterteig mit Schokoladen
Fine puff pastry apple pie with chocolate ice cream
6,50€
- ★ Coulant au chocolat, génoise tiède au chocolat fondu avec sorbet à la mandarine
Warmer Biskuit „Schokolade-Coulant“ mit zerlaufener Schokolade und Mandarinen-Sorbet
"Chocolate coulant", warm biscuit with melted chocolate and tangerine syrup
6,50€
- Glace glacée à la crème glacée au chocolat chaud
Glacé-Eis mit heißer Schokolade
Glacé ice cream ice cream with hot chocolate
6,50€
- Rouleaux de pâte croustillante farcis au tarte tatin de pomme
Knusprige Teigrolle gefüllt mit Apfel tatin
Shortcrust pastry, filled with apple tatin
6,50€
- Le chocolat
Schokolade / Chocolate
6,50€
- Crème glacée Baba au rhum Crème Catalane et le café de caramel
Baba Rum Eis Katalanische Creme und Toffee Kaffe
Baba rum ice cream Catalan Cream and toffee coffee
6,50€
- ★ Plateau de fromage
Käseplatte / Cheese platter
11,00€