

### "Pflaumenvolkan mit Armagnac"

Drinnen flüssig und draussen hart, mit vanilleeis (14 min.)..... 6,50

Feine Apfeltorte aus Blätterteig mit schokoladen (14 min.)..... 6,50

### Warmer Biskuit "Schokolade - Coulant"

Mit zerlaufener schokolade und Mandarinen sorbet (14 min.) ..... 6,50

Knusprige Ravioli mit Schokoladencreme und Feigeneis ..... 5,00

Frischer käsekuchen..... 5,00

Glacé - Eis mit heiber schokolade..... 5,00

Zitrusdessert..... 6,00

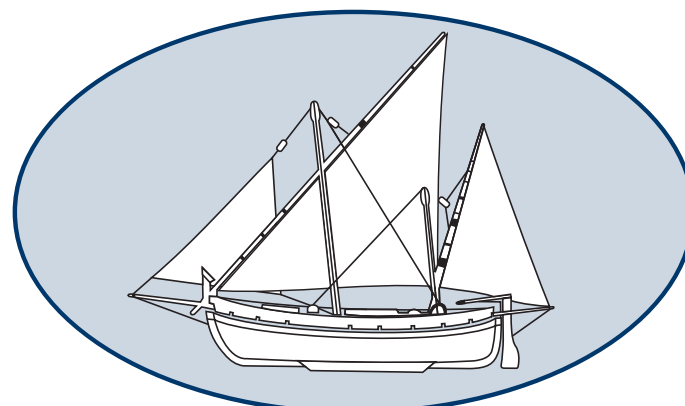
Ananas in Cointreau mit Katalanischer sahne ..... 6,00

Mit "Grenache" gekochte Birnen..... 5,00

### Schokoladentrüffel

zwei mit orange und cointreau und zwei andere mit haselnüssen..... 5,00

"Xuixo" aus Girona mit Rum - Sauce "toffee" und vanilleeis..... 6,00



# EL VAIXELL

## POSTRES DESSERTS

## VINS DOLÇOS PER POSTRES

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

Garnatxa de la bóta..... Copa 2,90

MoscateLL de la bóta..... Copa 2,90

Pedro Ximenez Lustau..... Copa 4,50

MoscateL Chivite col 125 vendimia tardís (Navarra)..... 37,5 cl. 28,00

*MoscateL*..... Copa 9,50

Garnatxa de l'Empordà solera de 12 anys (Peralada)..... 37,5 cl. 22,00

*Garnatxa roja, garnatxa blanca*..... Copa 7,50

Garnatxa Airam (Celler Espelt)..... 50,0 cl. 24,00

*Garnatxa dolça amb Solera*..... Copa 4,50

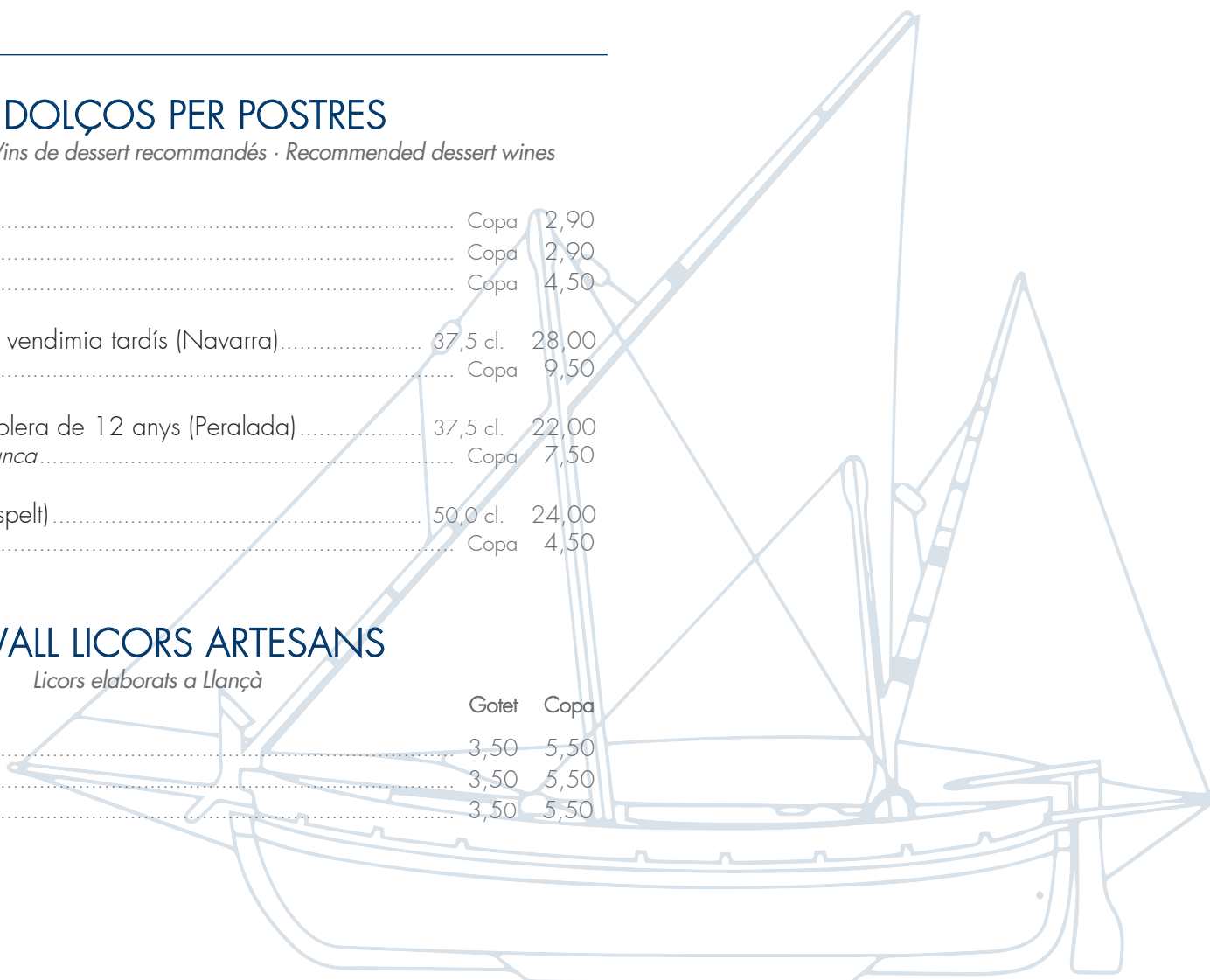
## QUEVALL LICORS ARTESANS

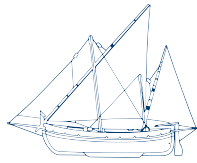
*Licors elaborats a Llançà*

Licor de llimona..... 3,50 5,50

Licor d'herbes..... 3,50 5,50

Ratafia d'herbes..... 3,50 5,50





### "Volcà de prunes amb Armagnac"

Es coserva líquid a l'interior i es torna pessic a l'exterior, amb gelat de vainilla (14 min.) ..... 6,50

Fina tarta de pasta de full amb poma i gelat de xocolata (14 min.)..... 6,50

### "Coulant de xocolata"

Bescuit tebi de xocolata fosa amb xarrup de mandarina (14 min.)..... 6,50

Raviolis cruixents de cremós de xocolata amb gelat de figues..... 5,00

Pastis de formatge fresc..... 5,00

Gelat de bescuit glacé amb xocolata calenta ..... 5,00

Postre de cítrics ..... 6,00

Pinya al cointreau amb crema catalana cremada..... 6,00

Peres cuites amb "garnatxa" ..... 5,00

### Pecat de xocolata

4 trufas: dos amb taronja i cointreau i dos amb avellanes ..... 5,00

"Xuixo" de Girona al ron amb salsa "toffee" i gelat de vainilla..... 6,00



### "Volcán de ciruelas con Armagnac"

Se conserva líquido en el interior y se vuelve bizcocho em el exterior, con helado de vainilla (14 min.) 6,50

Fina tarta de hojaldre con manzana y helado de chocolate (14 min.)..... 6,50

### "Coulant de chocolate"

bizcocho tibio de chocolate fundido con sorbete de mandarina (14 min.) ..... 6,50

Raviolis crujientes de cremoso de chocolate con helado de higo..... 5,00

Pastel de queso fresco..... 5,00

Helado de bescuit glacé con chocolate caliente ..... 5,00

Postre de cítricos ..... 6,00

Piña al cointreau con crema catalana quemada..... 6,00

Peras cocidas con "garnacha" ..... 5,00

Chocolate (4 trufas, 2 con naranja y 2 con avellanas) ..... 5,00

"Xuixo" de Girona al ron con salsa "toffee" y helado de vainilla..... 6,00

### "Volcan de prunes à l'Armagnac"

Líquide à l'intérieur et consistant à l'extérieur, avec sa glace à la vanille (14 min.)..... 6,50

Fine tarte à la pâte feuilletée à la pomme et glace au chocolat (14 min.) ..... 6,50

### "Coulant au chocolat"

génoise tiède au chocolat fondu avec sorbet à la mandarine (14 min.) ..... 6,50

Raviolis croustillants au chocolat à la glace de figues..... 5,00

Gâteau au fromage frais..... 5,00

Glace glacée à la crème glacée au chocolat chaud..... 5,00

Dessert aux agrumes ..... 6,00

Ananas au cointreau à la crème catalane ..... 6,00

Poires cuites au "Grenache" ..... 5,00

Le chocolat (4 truffes, 2 à l'orange et 2 aux noisettes) ..... 5,00

"Xuixo de Girona" au rhum avec sauce "toffee" et glace à la vanille..... 6,00



### "Prune volcano with Armagnac"

The liquid is coserved inside and it turns firm on the outside, served with vainilla ice cream (14 min.) .... 6,50

Fine puff pastry apple pie with chocolate ice cream (14 min.) ..... 6,50

### "Chocolate coulant"

warm biscuit with melted chocolate and tangerine syrup (14 min.) ..... 6,50

Crispy and creamy chocolate raviolis with fig ice cream..... 5,00

Cream cheese pie ..... 5,00

Glacé ice cream with hot chocolate ..... 5,00

Citrus dessert..... 6,00

Pineapple in the cointreau with Catalan cream..... 6,00

Pears cooked with "Grenache" ..... 5,00

Chocolate (4 truffes, 2 with orange and cointreau and 2 with hazelnuts) ..... 5,00

"Xuixo" from Girona to the rum with "toffee" sauce and vainilla ice cream..... 6,00

