

## · Postres casolanes ·

---

Soufflé de xocolata Guanaja 70% amb gelat de praliné d'avellana	<b>8,00€</b>
Pasta de full amb crema muntada, dolç de plàtan i caramel i fava tonka	<b>7,50€</b>
Babà al rom amb mermelada casolana de préssec de temporada i <i>Chantilly</i> a la vainilla	<b>7,00€</b>
Pa de pessic de pastanaga amb crema de maracujà, escuma de coco i sorbet de mandarina	<b>7,50€</b>
<i>Tiramisú</i> servit en got amb gelat de cafè	<b>7,00€</b>
La Selecció de formatges de Casa Vilella	<b>12,50€</b>
Fruita fresca variada	<b>5,00€</b>
Sorbets i gelats variats <sup>(1)</sup>	<b>5,50€</b>

## · Vins Dolços ·

---

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 anys	<b>6,50€</b>
Par vino de Naranja	<b>6,50€</b>
Moscatell Manuel Llopis i Bofill	<b>5,00€</b>

## · Digestius i destil·lats ·

---

Nikka from the barrel, Whiskey japonès	<b>15,00€</b>
Tequila Patrón Añejo	<b>15,00€</b>
Santa Teresa 1976, Ron de Solera	<b>15,00€</b>
Carlos I 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> amb Marc de Cava

+2,50€