

## · Postres casolanes ·

---

<i>Tiramisú</i> servit en got amb gelat de cafè	<b>8€</b>
Torradeta de Santa Teresa de briox amb xocolata calenta i gelat d'avellana	<b>8€</b>
Panacota de xocolata Dulcey, escuma de fruita de la passió i sorbet de plàtan	<b>8€</b>
Pa de pessic de taronja borratxo, escuma de coco i gelat de festuc	<b>8€</b>
Brownie de xocolata vegà amb sorbet de gerds	<b>8€</b>
La selecció de formatges de Casa Vilella	<b>12,50€</b>
Fruita fresca variada	<b>5€</b>
Sorbets i gelats variats <sup>1</sup>	<b>5,50€</b>

## · Vins Dolços ·

---

Malvasia dolça del Hospital de Sitges	<b>5€</b>
Malvasia Seca del Hospital de Sitges	<b>5€</b>
Lustau Pedro Ximenez	<b>5€</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€</b>

## · Digestius i destil·lats ·

---

Nikka from the barrel, Whiskey japonès	<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>

---

<sup>1</sup> amb Marc de Cava