














# DESSERTS

## THE CLASSICS

<b>Crema catalana</b>  	5,5 €
<b>Menjar blanc</b> 	4,5 €
<b>Pastisset de la Inés</b>  	3,5 €
<b>Carquinyolis</b>   	6 €
<b>Sponge cake with coffee and burnt cream</b> / Gâteau baigné de café et crème brûlée   	6 €
<b>Cheese ice cream with homemade fig jam</b> / Glace au fromage avec confiture de figues maison  	6 €
<b>Ferrero Rocher ice cream</b> / Glace au Ferrero Rocher    	6 €
<b>Intense chocolate ice cream</b> / Crème glacée au chocolat intense  	6 €
<b>Vanilla ice cream</b> / Glace à la vanille	6,5 €
<b>Lemon sorbet</b> / Sorbet au citron	6 €

## THE NEW ADDITIONS

<b>Creamy goat milk flan with semi-whipped cream</b> / Flan crémeux au lait de chèvre avec crème semi montée  	6 €
<b>Spiced cake, white chocolate ice cream and miso Kensho</b> / Gâteau aux épices, glace au chocolat blanc et miso Kensho   	6,5 €
<b>Brisa dough, cottage cheese and strawberries cooked in honey del Perelló</b> / Pâte brisée, fromage blanc et fraises confites dans le miel du Perelló  	6 €
<b>Thousand layer apple tart with cinnamon ice cream</b> / Millefeuilles de pomme et glace à la cannelle   	6,5 €
<b>Assortment of 6 kinds of Terres de l'Ebre cheeses</b> / Assortiment de fromages des Terres de l'Ebre (6 variétés) 	15,5 €