

TARTAS Y POSTRES / PASTISSOS I POSTRES

| | | | |
|--|----|--|----------|
| Tarta de Queso Fresco con Frutas Rojas Pastís de Formatge Fresc amb Fruites Vermelles..... | 6€ | Tarta fina de Manzana (recomendado para 2 personas. Por favor, encargar al comienzo, necesita 20 m. de cocción) Pastís de Poma (recomanat per a 2 persones. Per favor, demanau-lo al començament, ja que necessita 20 min de cocció) | 12€ |
| Tarta de Yogurt y Mango Pastís de iogurt i mango..... | 6€ | Crema Catalana* Crema Catalana* | 7€ |
| Tarta "Lujuria" de Chocolate Pastís "Luxúria" de Xocolata..... | 7€ | Mousse de Mango y Menta* Mousse de Mango i Menta* | 6€ |
| Gateau mallorquín de Almendra con Helado de Leche Merengada* Gató mallorquí d'ametla amb gelat de llet merengada* | 8€ | Fresas con nata* Fraules amb nata* | 7€ |
| Cardenal de Lloseta Cardenal de Lloseta | 7€ | Fruta del Tiempo* Fruita del Temps* | 6€ |
| Cuarto Embetumat, original de Mallorca* Quarto embetumat, original de Mallorca* | 7€ | Helados "al gusto" * Gelats "al gust" * 1 bola / 1 bolla: | 3€ |
| Brownie de Chocolate con Nueces y Helado de Vainilla Brownie de xocolata amb nous i gelat de vainilla | 8€ | 2 bolas / 2 bolles: | 5€ |
| Apple Crumble Crumble de poma | 6€ | 3 bolas / 3 bolles: | 7€ |
| | | Soufflé Alaska (por encargo) Sufilé Alaska (per encàrrec) | 12€ p.p. |

*Sin Gluten
*Sense gluten

SUGERENCIA DE COPITA PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES COPETA DE LA CASA PER ACOMPANYAR ELS DOLÇOS

| | | | |
|---|----|---------------------------|----|
| Veritas Dolç, José Luis Ferrer (Mallorca) | 5€ | Tokaji | 5€ |
| Moscatel | 5€ | Madeira | 7€ |
| Oporto Ruby | 5€ | Pedro Ximénez | 5€ |
| Oporto Tawny | 5€ | Baileys | 8€ |
| Sauterns | 8€ | Hierbas de Mallorca | 5€ |