



Tablet of black chocolate Guayaquil with oil and salt With toast 11€ *




...with Sitta Dulce Nana, Attis bodega, Albariño 8,5€

Homemade vanilla ice cream of Madagascar With crumble of Speculoos 10€ *



...with Pedro Ximenez, Alvear, Montilla-Moriles 7€

Homemade ice cream of toasted pistachio 10€ *


...with Solera 1931, D'Espolla, garnatxa d'Empordà 6€

Hazelnut puffs With caramel and ratafia 10€ 


...with Ratafia 4,5€

Cheesecake And sorbet of raspberries 10€ 



...with Late Harvest, Royal Tokaji, Tokaji, Hungria 6,5€

Pinya colada Confit pineapple dices, rum and coconut foam 10€ *

...with Gaintus 2016, Mont Rubí, Penedès, Sumoll 8€

Raspberries sangria 11€ 

...with Soliserena, Celler Cooperatiu d'Espolla, Empordà 8€

Cheese to finish my wine 16€ *

Roig les escaules: Alt Empordà(vaca), Blau del mas : Alt Empordà(vaca) and Cal fort : Conca de Barberà(cabra)

...with Porto 10 years, Niepoort Tawny, Portugal 6,5€

...with Porto 20 years, Niepoort Tawny, Portugal 13€

Please let our Staff know of any food allergies.



We will do our best to accomodate.

 Gluten

 Dairy

 Nuts

*convertible a sense gluten / convertible a sense lactosa / convertible a sense nous

Tauleta de xocolata negra Guayaquil amb oli i sal Amb torradetes 11€   *




...amb Sitta Dulce Nana, Attis bodega, Albariño 8,5€

Gelat casolà de vainilla de Madagascar Amb crumble de Speculoos 10€   *



...amb Pedro Ximenez, Alvear, Montilla-Moriles 7€

Gelat casolà de festuc torrat 10€    *


...amb Solera 1931, D'Espolla, garnatxa d'Empordà 6€

Milfulles d'avellanes Amb caramel i ratafia 10€   

...amb Ratafia 4,5€

Cheesecake Amb sorbet de gerds 10€  

...amb Late Harvest, Royal Tokaji, Tokaji, Hungria 6,5€

Pinya colada Daus de pinya, rom i escuma de coco 10€  *

...amb Gaintus 2016, Mont Rubí, Penedès, Sumoll 8€

Sangria de fruits vermells 11€ 

...amb Soliserena, Celler Cooperatiu d'Espolla, Empordà 8€

Formatge que m'agrada 16€   *

Roig les escaules: Alt Empordà(vaca), Blau del mas : Alt Empordà(vaca) and Cal fort : Conca de Barberà(cabra)

...amb Porto Niepoort 10 years Tawny 6,5€

...amb Porto Niepoort 20 years Tawny 13€

Si pateix d'alguna al·lèrgia o intolerància alimentària,
si us plau, avisi el personal de sala.



*convertible a sense gluten / convertible a sense lactosa / convertible a sense nous