





Textures de xocolata Amb crema de olivada negra 11€ 




...amb Gaintus 2019, Mont Rubí, Penedès, Sumoll 8€

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

...amb Don Pedro Ximenez, Toro Albalá 7€

Gelat casolà de Turró 10€ *

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

Milfulles d'avellanes Amb caramel i ratafia 10€ 

...amb Ratafia, Empordà 4,5€



Crêpe suzette Amb sorbet de taronja 14€ 

...amb Tokaji Szamorodni, Harsányi 2019, Hungria 6,5€

...amb Tokaji Chateau Dereszla, Aszú 2019(5 Puttonyos), Hungria 12,5€

Tatin de pera Amb gelat de vainilla i escuma de crema catalana 11€ 

...amb MR, Mountain wine 2022, Málaga, Telmo Rodríguez 8€

Cheesecake Amb sorbet de gerds 10€ 

...amb Dolç, Ca l'Elsa, Les Gavarres 8,5€

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

Chocolate textures With black olive cream 11€ 

...with Gaintus 2019, Mont Rubí, Penedès, Sumoll 8€

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



...with Don Pedro Ximenez, Toro Albalá 7€

Homemade nougat ice cream 10€ *

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


Hazelnut puffs With caramel and ratafia 10€ *

...with Ratafia, Empordà 4,5€



Crêpe suzette With orange sorbet 14€ 

...with Tokaji Szamorodni, Harsányi, Hungria 6,5€



...with Tokaji Chateau Dereszla, Aszú 2019(5 Puttonyos), Hungria 12,5€

Tatín of Pear With vanilla ice cream and cream catalan foam 11€ *

...with MR, Mountain wine 2022, Málaga, Telmo Rodríguez 8€

Cheesecake With sorbet of raspberries 10€ 

...with Dolç, Ca l'Elsa, Les Gavarres 8,5€

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.



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