

# CAN R⊕QUET

Semi soufflée de xocolata negra Guayaquil Amb gelat de vainilla casolà i crumble de speculoos 12€

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

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

Gelat casolà de cafè Amb crumble 10€

Gelat casolà de festuc Amb crumble 10€

La nostra versió del tiramisú Amb avellanes garrapinyades 11€

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

Tartaletes de fruita Crema de llimona i fruita 14€

Plàtan confitat Amb crema de vainilla i gelat de cacauet 11€

Milfulles d'avellanes Amb caramel i ratafia 10€

Formatge que m'agrada: Formatge de cabra amb medalla de Plata i de vaca medalla d'Or 14€

Semi soufflée of black chocolate Guayaquil With homemade vanilla ice cream and crumble of Speculoos 12€

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

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

Homemade ice cream of coffee With crumble of Speculoos 10€

Homemade ice cream of toasted pistachio With crumble of Speculoos 10€

Our Tiramisu version With caramelized hazelnut 11€

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

Fruit tartlettes With cream of lemon and fruit 14€

Candied banana With vanilla cream and peanut ice cream 11€

Hazelnut puffs With caramel and ratafia 10€

Cheese to finish my wine: Goat cheese with Silver Medal and Cow cheese with Gold Medal 14€

## Vins dolços a copes / Sweet wines by glass

- Moscatel de Muller Añejo, Reus 4,5€
- Pedro Ximenez, Alvear, Montilla-Moriles 7€
- MR, Mountain wine 2022, Málaga, Telmo Rodríguez 8€
- Gaintus 2016, Mont Rubí, Penedès, Sumoll 8€
- Soliserena, Celler Cooperatiu d'Espolla, Empordà 8€
- Late Harvest, Tokaj-Hétszóló, Tokaji, Hungría 6,5€
- Tokaji aszú 5 Puttonyos 2019, Chateau Dereszla, Hungría 12,5€
- Majjan 2018, Ice wine, Castell d'encus, Costres del segre 16€
- Porto Niepoort 10 years Tawny 6,5€
- Porto Niepoort 20 years Tawny 12,5€
- Ca l'Elsa, Sant Martí Vell, El parc de les Gavarres 8,5€
- Copa de Sauternes, Garonnelles 2015 6€

## Vins dolços per ampolla / Sweet wines by bottle

- Majjan 2018, Ice wine, Castell d'encus, Costres del segre (50cl) 95€
- MR, Mountain wine 2022, Málaga, Telmo Rodríguez (37,5cl) 40€
- Late Harvest 2021, Tokaj-Hétszóló, Tokaji, Hungría (50cl) 37€
- Sauternes, Garonnelles 2015 (75cl) 36€

## Cocktails:

- Expresso Martini Can Roquet 13€
- Irish coffe en 2 colores 12€
- Mojito 12€
- Margarita 13€
- Caipirinha 13€
- Old Fashioned 13€
- Ron sour 13€
- Whisky sour 13€

## Mocktails:

- Gin fizz 11€
- Mai Thai Can Roquet 11€
- Mojito 11€