FLAM, amb ous de gallines tranquil·les i nata muntada	**8,00 €**
PERES, al vi negre amb crema de mascarpone	**9,00 €**
TORRADA DE SANTA TERESA, amb gelat de nata	**12,00 €**
PASTÍS, de formatge casolà lleugerament cremós	**8,00 €**
PROFITEROL, de xocolata farcit de nata	**8,00 €**
TIRAMISÚ, pa de pessic de cafè i crema de mascarpone	**8,00 €**
FONDANT, de xocolata amb crema d'avellana	**9,00 €**

PASTISSERIA DE LLUC CRUSELLAS **9,00 €**

Millor mestre xocolater del món al concurs
internacional World Chocolate Masters 2022

FERRERO, mousse de xocolata i avellana amb cor cruixent

LEMON PIE, de crema de llimona i merenga lleugera

PINYÓ, mousse de pinyó i xocolata blanca amb cor de praliné

ACOMPANYA'LS AMB

	1/2
ASZÚ 5 PUTTONYOS Tokaji Furmint, Hárslevelú	**12,00 €**
ROBERTO AMILLO D.O. Jerez - Xérès - Sherry Pedro Ximénez	**10,00 €**
LA DULCE QUIETUD D.O. Toro Verdejo, Palomino, Malvasía, Albillo, Moscatel	**8,00 €**
DOLÇ DE FOC ESPURNES D.O. Pla de Bages Macabeo, Picapoll	**7,00 €**

IMPOSTOS INCLOSOS

desserts

FLAN, made with free-range eggs and whipped cream	**€8.00**
PEARS, in red wine with mascarpone cream	**€9.00**
TORRIJA, served with dairy cream ice cream	**€12.00**
HOMEMADE CHEESECAKE, with a light, creamy texture	**€8.00**
CHOCOLATE PROFITEROLE, filled with whipped cream	**€8.00**
TIRAMISU, coffee sponge cake and mascarpone cream	**€8.00**
CHOCOLATE FONDANT, with hazelnut cream	**€9.00**

PASTRY BY LLUC CRUSELLAS **€9.00**

World's Best Master Chocolatier – World Chocolate Masters 2022

FERRERO, chocolate and hazelnut mousse with a crunchy center

LEMON PIE, lemon cream and light meringue

PINE NUT, pine nut and white chocolate mousse with a praline center

PAIR THEM WITH

1/2

ASZÚ 5 PUTTONYOS **€12.00**
Tokaji
Furmint, Hárslevelú

ROBERTO AMILLO **€10.00**
D.O. Jerez - Xérès - Sherry
Pedro Ximénez

LA DULCE QUIETUD **€8.00**
D.O. Toro
Verdejo, Palomino, Malvasía, Albillo, Moscatel

DOLÇ DE FOC ESPURNES **€7.00**
D.O. Pla de Bages
Macabeo, Picapoll

TAXES INCLUDED

english

para terminar

FLAN, con huevos de gallinas tranquilas y nata montada	**8,00 €**
PERAS, al vino tinto con crema de mascarpone	**9,00 €**
TORRIJA, con helado de nata	**12,00 €**
PASTEL, de queso casero ligeramente cremoso	**8,00 €**
PROFITEROL, de chocolate relleno de nata	**8,00 €**
TIRAMISÚ, bizcocho de café y crema de mascarpone	**8,00 €**
FONDANT, de chocolate con crema de avellana	**9,00 €**

PASTELERÍA DE LLUC CRUSELLAS **9,00 €**

Mejor maestro chocolatero del mundo en el
concurso internacional World Chocolate Masters 2022

FERRERO, mousse de chocolate y avellana con corazón crujiente

LEMON PIE, de crema de limón y merengue ligero

PIÑÓN, mousse de piñón y chocolate blanco con corazón de praliné

ACOMPÁÑALOS CON

1/2

ASZÚ 5 PUTTONYOS **12,00 €**
Tokaji
Furmint, Hárslevelú

ROBERTO AMILLO **10,00 €**
D.O. Jerez - Xérès - Sherry
Pedro Ximénez

LA DULCE QUIETUD **8,00 €**
D.O. Toro
Verdejo, Palomino, Malvasía, Albillo, Moscatel

DOLÇ DE FOC ESPURNES **7,00 €**
D.O. Pla de Bages
Macabeo, Picapoll

IMPUESTOS INCLUIDOS

español

FLAN, aux œufs de poules tranquilles et crème fouettée	**8,00 €**
POIRES, au vin rouge et crème de mascarpone	**9,00 €**
TORRIJA, avec une glace à la crème	**12,00 €**
GÂTEAU AU FROMAGE MAISON, légèrement crémeux	**8,00 €**
PROFITEROLE AU CHOCOLAT, fourrée	**8,00 €**
TIRAMISU, biscuit au café et crème de mascarpone	**8,00 €**
FONDANT, au chocolat et crème à la noisette	**9,00 €**

PÂTISSERIE DE LLUC CRUSELLAS **9,00 €**

Meilleur maître chocolatier du monde – Concours international World Chocolate Master 2022

FERRERO, mousse au chocolat et à la noisette avec cœur croustillant

TARTE AU CITRON, crème au citron et meringue légère

PIGNON DE PIN, mousse au pignon de pin et chocolat blanc avec un cœur praliné

ACCOMPAGNEZ-LES DE

	1/2
ASZÚ 5 PUTTONYOS Tokaji Furmint, Hárslevelú	**12,00 €**
ROBERTO AMILLO D.O. Jerez - Xérès - Sherry Pedro Ximénez	**10,00 €**
LA DULCE QUIETUD D.O. Toro Verdejo, Palomino, Malvasía, Albillo, Moscatel	**8,00 €**
DOLÇ DE FOC ESPURNES D.O. Pla de Bages Macabeo, Picapoll	**7,00 €**

TAXES INCLUSES