

Postres d'elaboració pròpia

Baix Penedès dolç 2015 (olivera - vinya - garrofer - ametller) 5,90 €

Crema catalana d'oli d'oliva extra verge Torclum amb "terra dolça" de garrofa, panses de vi dolç de Palla "Malvasia de Sitges" de Jané Ventura i ametlla marcona caramel·litzada.

Tast de Xarel·lo del Penedès 5,90 €

Sopa freda de most de Xarel·lo "Suc de Vida" amb les seves notes de tast: Poma, codonyat, mermelada de poma de Cal Lluç, sorbet de pera, gelatina i aire de fonoll.

Pastís de fruits vermells a la vainilla 5,90 €

Pastís lleuger elaborat amb gerds, mores, mirtils i maduixes aromatitzat amb vainilla. Acompanyat d'èsfèric de iogurt de cabra del Vendrell i salsa de fruits vermells

El nostre "Coulant" 5,90 €

Coulant de xocolata negra amb cor cremós de festucs. Acompanyat amb festucs garrapinyats i gelat de festuc "esmeralda".

Flan de Ratafia 5,90 €

Flan de Ratafia acompanyat amb gelat de carquinyoli, nous caramel·litzades i crumble d'espècies de Ratafia.

Postres de elaboración propia

Baix Penedés dulce 2015 (olivo - vid – algarrobo – almendro) 5,90 €

Crema catalana de aceite de oliva extra virgen Torclum con "tierra dulce" de algarroba, pasas de vino dulce de paja "Malvasia de Sitges" de Jané Ventura y almendra marcona caramelizada.

Cata de Xarel·lo del Penedès 5,90 €

Sopa fría de mosto de xarel·lo "Suc de Vida" con sus notas de cata: manzana, membrillo, mermelada de manzana de Cal Lluç, sorbete de pera, gelatina y aire de hinojo fresco.

Tarta de frutos rojos a la vainilla 5,90 €

Tarta elaborada con frambuesas, moras, arándanos i fresas aromatizada con vainilla. Acompañada con esférico de yogurt de cabra del Vendrell y salsa de frutos rojos

Nuestro "Coulant" 5,90 €

Coulant de chocolate negro relleno con corazón cremoso de pistacho. Acompañado con pistachos garrapiñados y helado de pistacho esmeralda.

Flan de Ratafia 5,90 €

Flan de Ratafia acompañado con helado de carquiñoli, nueces caramelizadas y crumble de especias de Ratafia.



Les nostres trufes gelades (6 unitats) **5,90 €**

Trufa de xocolata negra farcida d'oli d'oliva extra verge Torclum i arrebossada amb pa cruixent .

Trufa de xocolata negra farcida de melmelada de móra silvestre del Montmell de Cal Lluc i arrebossada de gerd en pols.

Trufa de xocolata negra farcida de melmelada de taronja amarga de Cal Lluc i arrebossada de garrofa en pols.

Catànies (6 unitats) **5.90 €**

Nuestras Trufas heladas **5,90 €**

Trufa de chocolate negro rellena de aceite de oliva extra virgen Torclum rebozadas con pan crujiente .

Trufa de chocolate negro rellena de mora silvestre del Montmell de Cal Lluc y rebozada con frambuesa en polvo.

Trufa de chocolate negro rellena de melmelada de naranja amarga de Cal Lluc y rebozada con algarroba en polvo.

Catánias (6 unidades) **5.90 €**

Gelats

Helados

Vainilla

Xocolata/chocolate

Nata artesana

Turró/turron

Llet merengada/leche merengada

Mascarpone

Canyella/Canela

Xocolata amb dolç de llet/chocolate con dulce de leche

logurt artesà/ yogurt artesano

Carquinyoli/ Carquiñoli

Sorbets

Sorbetes

Mango

Llimona/limón

Cítrics/cítricos

Poma/manzana

Gingebre/Jengibre

Pera/Pera

Copa de gelat o sorbet amb 2 boles 4.50 €

Copa de helado o sorbete con 2 bolas 4.50 €



Sortit de 5 formatges seleccionats conjuntament amb Xerigots.

6,50 €

Els formatge és acompanyat amb melmelada i codonyat. El blau amb una pipeta de vi de Verema Tardana de Garnatxa Blanca del Montsant.

Blanc de Sora (Sora – Lluçanès- Osona)

L'Andreu Rovira ha fet que els seus formatges estiguin en els prestatges de les millors formatgeries. Tenacitat, paciència, mètode i passió per l'ofici. Al nord de la comarca d'Osona ens ofereix gotes del seu paisatge en una mossegada. Aquesta és la seva darrera creació. Elaborat amb llet de cabra d'un ramat pròxim a la formatgeria. De pasta tova i escorça florida, ens fa un petit homenatge als seus mestres francesos amb aquest formatge tipus brie. La seva suavitat i dolçor fa que agradi a tots els paladars. Si el deixem evolucionar tendeix a reforçar els sabors cabrums sense perdre elegància.

Camembert Fermier (Normandia)

Està elaborat en una granja d'Ille de France. La paraula *fermier* ens dona a entendre que la llet de vaca que s'ha utilitzar és de la pròpia granja *ferme*. La diferència entre un brie i un camembert està en la maduració, aquest últim te unes 6-8 setmanes de maduració. Una pasta tova que ens aportar uns aromes de sotabosc i uns sabors de xampinyons molt interessants i que aquest any ha rebut el premi al millor formatge de pasta tova 2014 a la Fira Internacional de París.

Blanch de Tòrrec (Vilanova de Meià, La Noguera)

Formatge de llet crua de cabra i de quallada làctica. Considerat un dels formatges de pastor més elegants. L'escorça de pell florida te una maduració de 3 a 4 setmanes. En el seu interior trobem una pasta tova cremosa amb un sabor làctic quan és jove però a mesura que va madurant anem descobrint nous sabors a bolets i a fruits secs. Els paisatges del Montsec es desvetllen en el paladar.

Serra del Tormo "Serrat" (La Torre de l'Espanyol, Ribera D'ebre)

Formatge de llet crua d'ovella elaborat en la pròpia explotació. Té una curació d'uns 5-6 mesos. És de pasta premsada. En el seu interior trobem els tons marfils i una textura trencadissa. En boca el trobem lleugerament salat amb agradables tocs de picant. L'escorça és natural. Entre altres va rebre la medalla d'Or al Làctium de Vic al millor formatge d'ovella.

Saint Agur (Beauzac, Auvernia – Centre Loire)

Aquest formatge ens permet començar a iniciar-nos als blaus. És una peça de 2kgrs i de curta maduració. De la regió volcànica de l'Auvernia rica en pastures tot l'any amb llet pasteuritzada de vaca i una textura semidura. En boca obtenim cremositat i ans allibera sabors mantecosos. De seguida comencem a trobar el sabor en essència del "Roqueforti" i ens persisteix al paladar durant una bona estona.

Surtido de 5 quesos seleccionados conjuntamente con "Xerigots"

6,50 €

Los quesos son acompañados con mermelada y membrillo. El azul con una pipeta de vino de Vendimia Tardía de Garnacha Blanca del Montsant.

Blanco de Sora (Sora - Lluçanès- Osona)

Andreu Rovira ha hecho que sus quesos estén en los estantes de las mejores queserías. Tenacidad, paciencia, método y pasión por el oficio. Al norte de la comarca de Osona nos ofrece gotas de su paisaje en una mordida. Esta es su última creación. Elaborado con leche de cabra de un rebaño cercano a la quesería. De pasta blanda y corteza enmohecida, nos hace un pequeño homenaje a sus maestros franceses con este queso tipo brie. Su suavidad y dulzura hace que guste a todos los paladares. Si lo dejamos evolucionar tiende a reforzar los sabores caprinos sin perder elegancia.

Camembert Fermier (Normandía)

Está elaborado en una granja de Ille de France. La palabra fermier nos da a entender que la leche de vaca que se ha utilizado es de la propia granja. La diferencia entre un brie y un camembert está en la maduración, este último tiene unas 6-8 semanas de maduración. Una pasta blanda que nos aporta unos aromas de sotobosque y unos sabores de champiñones muy interesantes y que este año ha recibido el premio al mejor queso de pasta blanda 2014 en la Feria Internacional de París.

Blanch de Tòrrec (Vilanova de Meià, La Noguera)

Queso de leche cruda de cabra y de cuajada láctica. Considerado uno de los quesos de pastor más elegantes. La corteza de piel tiene una maduración de 3 a 4 semanas. En su interior encontramos una pasta blanda cremosa con un sabor láctico cuando es joven pero a medida que va madurando vamos descubriendo nuevos sabores de setas y frutos secos. Los paisajes del Montsec se desvelan en el paladar.

Sierra del Tormo "Serrat" (Torre del Español, Ribera d'Ebre)

Queso de leche cruda de oveja elaborado en la propia explotación. Tiene una curación de unos 5-6 meses. Es de pasta prensada. En su interior encontramos los tonos marfiles y una textura quebradiza. En boca lo encontramos ligeramente salado con agradables toques de picante. La corteza es natural. Entre otras recibió la medalla de Oro al LACTIUM de Vic al mejor queso de oveja.

Saint Agur (Beauzac, Auvernia - Centro Loire)

Este queso nos permite empezar a iniciar-nos a los azules. Es una pieza de 2kgrs y de corta maduración. De la región volcánica de la Auvernia rica en pastos todo el año con leche pasteurizada de vaca y una textura semidura. En boca obtenemos cremosidad y libera sabores mantecosos. Enseguida empezamos a encontrar el sabor en esencia del "Roquefort" y nos persiste en el paladar durante un buen rato.

La carta de vins dolços

La carta de vinos dulces

Moscatell Floralis	2,80 €
Celler / Bodega: Torres (Vilafranca del Penedès, Alt Penedès - Barcelona)	
Varietat / Variedad: Moscatell d'Alexandria	
Vi dolç Natural	3 €
Celler / Bodega: Partida Creus (Bonastre, Baix Penedès - Tarragona)	
Varietat / Variedad: Merlot i Monastrell	
Malvasia de Sitges	3 €
Celler / Bodega: Fundació de l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges (Sitges, Garraf – Barcelona)	
Varietat / Variedad: Malvasia de Sitges	
El Vi del Vent – DO Tarragona	3 €
Celler / Bodega: Mas Vicenç (Cabra del Camp, Alt Camp – Tarragona)	
Varietat / Variedad: Moscatell de gra petit	
Meliterrani	4 €
Celler / Bodega: Sicus (Bonastre, Baix Penedès – Tarragona)	
Varietat / Variedad: Xarel·lo	
Ètim Verema Tardana – DO Montsant	3 €
Celler / Bodega: Coop. Falset-Marçà (Falset, Priorat – Tarragona)	
Varietat / Variedad: Garnatxa	
Pedro Ximénez Alvear – DO Montilla-Moriles	3 €
Celler / Bodega: Alvear	
Varietat / Variedad: Pedro Ximénez	
Porto Noval “Fine Ruby” – DO Porto	3 €
Celler / Bodega: Noval	
Varietat / Variedad: touriga nacional, tinta cã, tinta barroca, tinta roriz , touriga francesa y tinta amàrela	

Ginebras

Seagram's (Estados Unidos de América) : Ginebra seca con notas herbáceas predominando un final de enebro y naranja.

19 Flors (Catalunya): Ginebra catalana, singular, obtenida a partir de la destilación artesanal y maceración con 19 flores, hierbas y raíces.

Gin Mare (Catalunya): Notas verdes de albahaca, notas herbales de romero y tomillo, puntas cítricas y aromas de enebro. En boca, predominan las notas verdes con las hierbas aromáticas y puntas especiadas: cardamomo y cítricos muy bien ensamblados.

Mascaró Gin (Catalunya): Notas de enebro que combina con notas cítricas que al final recuerda a la pimienta negra, con larga y agradable presencia en boca.

Hoxton (Inglaterra): Ginebra con toque dulce con marcadas notas a coco y pomelo con un trasfondo muy sutil de enebro.

Hendrick's (Escocia): Notas florales de rosa junto a matices cítricos similares a la naranja amarga. De fondo, el enebro hace contrapunto con el pepino.

MayFair (Inglaterra): Aroma especiado con un sabor lleno y redondo. Acompañado de un final dulce residual y equilibrado.

London Nº1 (Inglaterra): Ginebra de color azulado de agua marina, pálido y brillante. En nariz, agradables aromas de bayas de enebro y hierbas balsámicas. En boca, delicada y untuosa, de paso seco, fina suave y aromática.

Nº209 (Estados Unidos de América): Ginebra seca y amarga de gran calidad debido a sus 5 destilaciones. Aroma cítricos con tonos de canela y regaliz.

Bloom (Inglaterra): Ginebra de intensidad media con aroma intenso de enebro con notas dulces de pomelo i flores.

Tónicas

Schweppes: Es una tónica con una carga cítrica elevada, otorgando gusto sabroso y matices dulces de sus azúcares. El grado de amargor es medio con intensa burbuja.

Fever Tree: Elaborada con agua mineral procedente de Manantial, quinina seleccionada de origen natural, azúcar de caña y aceites de naranja de Tanzania.

Fever Tree Mediterranea: Ingredientes principales con un añadido una colección de hierbas y plantas aromáticas puramente mediterráneas: tomillo, romero y geranio añadiendo también los aceites esenciales de limón y mandarina.

Thomas Henry's: Ingredientes seleccionados, elaborada con agua de manantial y alto contenido en quinina que le confiere un toque amargo, intenso y fresco.

Recomendación de nuestras combinaciones:

Mascaró / Schweppes / Anís estrellado i aroma limón

Bloom / Fever Tree / Fresa natural

Hoxton / Fever Tree / Granos de café tostado

London nº1 / Fever Tree Mediterranea / Cardamomo y aroma lima

MayFair / Thomas Henry's / Pimienta de java con aroma lima