

## ELS DOLÇOS

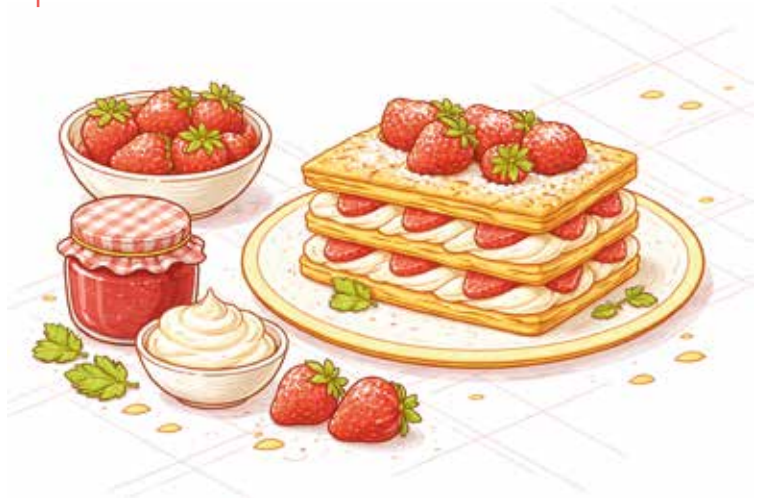
*Los dulces / Sweets*

Pastís de formatge <b>Tarta de queso</b> Cheesecake	6,50
Tatin de poma amb crema de llet <b>Tatin de manzana con crema de leche</b> Apple tart with milk cream	6,50
Xocolata, oli d'arbequina i sal del Delta <b>Chocolate, aceite de arbequina y sal del Delta</b> Chocolate, Arbequina olive oil ans Ebre Delta salt	6,50
Milfulls de nata i maduixa <b>Milhojas de nata y fresas</b> Strawberry cream puff pastry	6,50
Trufes "Xampú" o catànies <b>Trufas "Xampú" o catanias</b> Xampú's chocolate truffles or catanias	6,50
Boles de gelat, 1 u <b>Bolas de helado, 1u</b> Ice-cream, 1 scoop	2,75
Cannoli farcit de mascarpone avainillat i fruits secs <b>Cannoli relleno de mascarpone avainillado y frutos secos</b> Cannoli filled with vanilla mascarpone cream and nuts	6,50
Mel i mató <b>Mel y mató</b> Cottage cheese and honey	4,25
Crema catalana <b>Crema catalana</b> Catalan cream	4,95

## VINS DOLÇOS PER ACOMPANYAR

*Vinos dulces  
para acompañar*

DO Jumilla <b>Monastrell Dulce.</b> Juan Gil 100% Monastrell	5,25	24,25
DO Terra Alta <b>Edetària Dolç.</b> Edetària 70% Garnacha Fina, 30% Syrah	7,50	29,25
DO Jerez <b>PX Clàssic.</b> Fernando de Castilla 100% Pedro Ximenes	7,50	29,50



Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, comuniqui-ho al personal de sala. Gràcies.  
*Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese al personal de sala. Gracias.*  
If you have any allergies or food intolerances, please inform the dining staff. Thank you.