

**MOUSSE DE MARACUYA Y CHOCOLATE BLANCO**

servido con salsa de frutos rojos y crujiente de chocolate 6,90

**LEMON POSSET**

crema suave de limon acompañado de una crujiente galleta de almendra 6,60

**BIZCOCHO DE CHOCOLATE (gluten free)**

servido templado con una crema de plátano y coco y salsa de caramelo y ron 7,00

**STICKY TOFFEE**

bizocho de caramelo con toffee de azúcar moscovado servido con yogur griego 6,50

**CHEESECAKE de HIBISCUS**

con base de gallets, coulis de frutos rojos tierra de chocolate y yogur griego 7,50

**COULANT de CHOCOLATE**

con yogur, frutos del bosque y salsa chocolate 6,40

**HELADO . GELATS ARTESANALS CATALAN**

..... 4,50

**WHITE CHOCOLATE AND PASION FRUIT MOUSSE**

served with a red fruit sauce and chocolate crunch 6,90

**LEMON POSSET**

chilled lemon flavoured creamy dessert with an almond butter biscuit 6,60

**CHOCOLATE BIZCOCHO (gluten free)**

with cream of banana and cococnut topped with a rum caramel sauce 7,00

**STICKY TOFFEE PUDDING**

served with greek yogurt 6,50

**HIBISCUS CHEESECAKE**

with a biscuit base, fruits of the forest coulis chocolate soil and greek yogurt 7,50

**CHOCOLATE COULANT**

with yogurt, fruits of the forest and hersheys chocolate sauce 6,40

**CATALAN ARTESANAL ICE CREAM**

..... 4,50

