

POSTRES DE CULLERA

POSTRES DE CUCHARA

Textures d'ametlles amb xarop de cardamom i taronja.

Texturas de almendras con jarabe de cardamomo y naranja.

7€

Pa briox amb ganache de xocolata fumat amb sal i oli d'oliva.

Pan brioche con ganache de chocolate ahumado con sal y AOVE.

7,50€

Arròs amb llet caramel·litzat, estil asturià.

Arroz con leche caramelizado, estilo asturiano.

7,50€

Frisuelo de café quiros, crep d'anís i café amb ganache de xocolata blanca i vanilla, toffe de whisky i mel.

Frisuelo de café quiros, crepe de anis y café con ganache de chocolate blanco y vanilla, toffe de whisky y miel.

8,50€

El nostre pastís de formatge "Gamoneu".

Nuestra tarta de queso de "Gamoneu".

7,50€

IVA INCLÒS · IVA INCLUIDO
SUPLEMENT 10% PEL SERVEI A LA TERRASSA · SUPLEMENTO 10% POR EL SERVICIO EN TERRAZA

SPOON DESSERT

DESSERT À LA CUILLÈRE

Almond textures with cardamom and orange syrup.

Texture d'amande avec sirop de cardamome et d'orange.

7€

Brioche bread with smoked chocolate ganache with salt and extra virgin olive oil.

Brioche fourrée d'une ganache au chocolat fumé, sel et huile d'olive extra vierge.

7,50€

Caramelized rice pudding, Asturian style.

Riz au lait caramélisé à la mode asturienne.

7,50€

Quiros coffee frisuelo, anise and coffee crepe with white chocolate and vanilla ganache, whisky toffee and crispy honey.

Frisuelo au café Quiros, crêpe à l'anis et au café avec ganache au chocolat blanc et à la vanille, caramel au whisky et miel croustillant.

8,50€

Our cheesecake with "Gamoneu" cheese

Notre cheesecake au fromage "Gamoneu".

7,50€

V.A.T. INCLUDED - T.V.A INCLUSE
10 % SUPPLEMENT FOR SERVICE ON THE TERRACE - SUPPLÈMENT TERRASSE 10 %