

D'en Pere Camps de la Pastisseria Lis

Un encenall de xocolata, galeta i ametlla <i>Una viruta de chocolate, galleta y almendra</i>	2,10
Braç de crema <i>Brazo de crema</i>	6,90
Pastís Progrés (sense gluten) <i>Pastel "Progrés" (sin gluten)</i>	7,60
Pastís Tatin amb crema de llet <i>Tarta Tatin con crema de leche</i>	7,70
Cub de Xocolata <i>Cubo de Chocolate</i>	8,90

D'en Sandro Desii (apte per a celíacs) consultar

1 bola 2 boles

Xorbet de llimona de Gandia, València <i>Sorbete de limón de Gandía, Valencia</i>	4,10	5,90
Xorbet de gerds de Sant Pol, Maresme <i>Sorbete de frambuesas de Sant Pol, Maresme</i>	4,50	6,50
Xorbet de mandarina de Sóller, Mallorca <i>Sorbet de mandarina de Sóller, Mallorca</i>	4,90	7,00
Gelat de crema cremada <i>Helado de crema catalana</i>	4,50	6,60
Gelat de trufa amb avellanes garapinyades <i>Helado de trufa con avellanas garrapiñadas</i>	4,90	7,00
Gelat de Vainilla de Papantla, Mèxic <i>Helado de vainilla de Papantla, México</i>	5,00	7,20
Gelat de cacau Grand Cru 72% Chávez-Quetzaltenango <i>Helado de cacao Grand Cru 72%</i>	5,40	7,70
Gelat de festuc esmeralda de Bronte, Sicília <i>Helado de pistacho esmeralda de Bronte, Sicilia</i>	5,60	8,00
Cremós d'oli ove xocolata negra i flor de sal (sense lactosa) <i>Cremoso de aceite ove chocolate negro y flor de sal (sin lactosa)</i>	5,30	7,50

Fa més de 30 anys que els pastissos ens els fa en Pere al Raval i els gelats en Sandro a Esparreguera.

De la nostra cuina

Plat de fruita ecològica de temporada amb iogurt i infusió de marialluïsa <i>Plato de fruta ecológica de temporada con yogurt e infusión de maria luisa</i> Vi Moscatel Oro, DeMuller. 3,90	8,10
Cremós de formatge del Lluçanès amb espuma de caramel <i>Cremoso de queso del Lluçanès con espuma de caramelo</i> Vi Mistela negra, Llàgrimes de tardor. 5,50	7,90
Lingot de xocolata negra amb cobertura de cacau <i>Lingote de chocolate negro con cobertura de cacao</i> Vi Ónra vi de pedra, La Gravera. 7,90	9,30
Milfulls de Tiramisú <i>Milhojas de Tiramisú</i> Vi Penjat d'un fil, Masia Can Roda. 7,30	9,80
Núvol de llimona amb un toc de llima, rusc de xocolata Valrhona i mel <i>Nube de limón con toque de lima, panal de chocolate Valrhona y miel</i> Vi Mas dels Frares, Vinícola del Priorat. 3,90	8,90
Crema de tardor de moniato i magrana amb garapinyat de castanyes <i>Crema de otoño de boniato y granada con castañas garrapiñadas</i> Vi Superior de Misa, DeMuller. 3,90	7,50

De Cafès El Magnífico, Sans & Sans i de l'Herbolari Poblenou

Cafè de filtre Etiopia, hallo beriti	2,40
Cafè mescla Brasil, Hondures i Aràbics	2,40
Cafè descafeïnat Colòmbia	2,40
Cafè Irlandès l'Original	9,60
Tè negre Earl Grey Luxus,	3,30
Tè verd Xina Mai Feng,	3,30
Gingebre i llimona,	3,30
Camamilla. <i>Manzanilla</i>	3,00
Marialluïsa. <i>Hierbaluisa</i>	3,00
Menta. <i>Menta</i>	3,00

Hace más de 30 años que los pasteles nos los hace Pere en el Raval y los helados Sandro en Esparreguera.