

## Made by Pere Camps from Patisserie Lis

One chocolate chip of almonds and cookie <i>Un copeau de chocolat, biscuit et amandes</i>	2,25
Cream custard roll <i>Gâteau roulé à la crème pâtissière</i>	7,00
Progress cake (gluten free) <i>Gâteau progrès (sans gluten)</i>	8,00
Tart Tatin of appel with milk cream <i>Tourte Tatin de pomme avec crème</i>	8,10
Chocolate Cube <i>Cube à Chocolat</i>	9,50

## Made by Sandro Desii (suitable for celiacs) consult 1 scoop 2 scoops

Sorbet made with valencian lemon <i>Sorbet au citron de Valence</i>	4,30	6,50
Sorbet made with raspberries from Maresme <i>Sorbet au framboises de Maresme</i>	4,60	6,80
Sorbet made with tangerine from Majorca <i>Sorbet au mandarine de Majorque</i>	5,00	7,20
Caramelized custard cream ice-cream <i>Glace au crème brûlée</i>	4,70	6,90
Truffle with caramelised hazelnuts ice-cream <i>Truffe au chocolate et noisettes caramélisées</i>	4,90	7,20
Mexican vanilla ice-cream <i>Glace au vanille de Mexico</i>	5,00	7,30
Chocolate ice-cream, cocoa Grand Cru 72% <i>Glace au cacao Grand Cru 72% Chávez-Quetzaltenango</i>	5,30	7,50
Sicilian emerald pistachio ice-cream <i>Glace au pistache esmeralda de Sicile</i>	5,60	7,80
Creamy olive oil with toasted almond & bergamot (lactose free) <i>Crèmeux d'huile d'olive avec amande grillée et bergamote (sans lactose)</i>	5,40	7,60

For over 30 years, the pastries are made by Pere in Raval and the ice cream by Sandro from Esparraguera

## From our Kitchen

Organic seasonal fruit dish with iogurt & mint infusion <i>Assiette de fruits bio de saison au yogourt avec infusion d'herbes</i> Wine Moscatel Oro, DeMuller. 3,90	8,70
Winter cream of tangerine with crunchy orange <i>Crème d'hiver de mandarine avec orange croustillant</i> Vi de Misa. De Muller, 3,90	7,60
Cheese cream with toffee foam <i>Cremeux de fromage avec mousse de toffee</i> Wine Mistela negra, Llàgrimes de tardor. 5,50	8,40
Lemon cloud with touch of lime and chocolate honeycomb with honey <i>Nuage de citron avec touche de lime et rayon de chocolat Valrhona avec miel</i> Wine Mas dels Frares, Vinícola del Priorat. 3,90	9,60
Black chocolate bar with cocoa coberture <i>Lingot au chocolat noir avec couverture de cacao</i> Wine Ónra vi de pedra, La Gravera. 7,90	10,40
Tiramisu millefeuille <i>Mille-feuille de Tiramisú</i> Wine Dolç de Foc, Espurnes. Abadal. 5,4	10,70

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

Coffee blended Brasil, Honduras & Arabica	2,40
Coffee Decaf Colombia	2,40
The original Irish Coffee	9,60
Black Tea Earl Grey Luxus	3,30
Green Tea Mai Feng	3,30
Ginger & Lemon	3,30
Chamomile. <i>Camomille</i>	3,00
Lemon Verbena. <i>Verveine Citronelle</i>	3,00
Mint. <i>Mentha</i>	3,00

*Depuis plus de 30 ans, les pâtisseries sont faites par Pere al Raval et les glaces par Sandro a Esparraguera*