

RESTAURANT

SAROA

CUINA PER GAUDIR

POSTRES

Escuma de formatge blau amb mel i toffe de fruita de la passió	8 €
Rosta de Santa Teresa caramel·litzada amb gelat d'ametlla torrada	8 €
Xocolata negra amb crema de galeta maria i brioix	8 €
Figues al natural amb gelat de balsàmic i sopa de vermut	8 €

VINS DOLÇOS

Dolç Adrià – Albet i Noya	6 €
Vi de gel - Gramona	6 €
Tokaji 3 puttonyos - Hungría	6 €
Floralis Moscatel Oro – Família Torres	5,5 €
Oporto Tawny 10 años – Taylor's	6,5 €
Sidra de gel Jaaniansö – Estonia	6,5 €
Dolç de l'obac – Clos de l'Obac 50 cl	98 €

RESTAURANT

SAROA

CUINA PER GAUDIR

POSTRES

Espuma de queso azul con miel y toffe de fruta de la pasión	8 €
Torrija caramelizada con helado de almendra tostada	8 €
Chocolate negro con crema de galleta maria y brioche	8 €
Higos al natural con helado de balsamico y sopa de vermut	8 €

VINOS DULCES

Dolç Adrià – Albet i Noya	6 €
Vi de gel - Gramona	6 €
Tokaji 3 puttonyos - Hungría	6 €
Floralis Moscatel Oro – Família Torres	5,5 €
Oporto Tawny 10 años – Taylor's	6,5 €
Sidra de gel Jaaniansö – Estonia	6,5 €
Dolç de l'obac – Clos de l'Obac 50 cl	98 €