

RESTAURANT

SAROA

CUINA PER GAUDIR

POSTRES

Mel i mató del Cadí amb toffee de romaní i galleta de cafè	7 €
Rosta de Santa Teresa camarlitzada amb gelat d'ametlla torrada	7 €
Textures de xocolata negra, plàtan i ron	7 €
Llima llimó, api i coco	7 €

VINS DOLÇOS

Dolç Adrià – Albet i Noya	6 €
Vi de gel - Gramona	6 €
Tokaji 3 puttonyos - Hungría	6 €
Floralis Moscatel Oro – Familia 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

Miel y requesón del Cadí con toffe de Romero y galleta de café	7 €
Torrija caramelizada com helado de almendra tostada	7 €
Texturas de chocolate negro, plátano y ron	7 €
Lima limón, apio y coco	7 €

VINOS DULCES

Dolç Adrià – Albet i Noya	6 €
Vi de gel - Gramona	6 €
Tokaji 3 puttonyos - Hungría	6 €
Floralis Moscatel Oro – Familia 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 €