

RESTAURANT

SAROA

CUINA PER GAUDIR

POSTRES

Meló al natural amb crema d'arròs amb llet i llimó	8 €
Rosta de Santa Teresa caramel·litzada amb gelat d'ametlla torrada	8 €
Filipino de xocolata negra i ametlla amb panís torrat i fruita de la passió	8 €
Xuixo de Girona amb toffee de romaní i gelat de vainilla	8 €
Pastís de tres formatges amb anís i figues	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

Melón al natural con crema de arroz con leche y limón	8 €
Torrija caramelizada con helado de almendra tostada	8 €
Filipino de chocolate negro y almendra con maíz tostado y fruta de la pasión	8 €
“Xuixo” de Girona con toffee de romero y helado de vainilla	8 €
Pastel de tres quesos con anís e higos	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 €