

RESTAURANT

SAROA

CUINA PER GAUDIR

POSTRES

Escuma i gelat de formatge fresc, poma, mel i sidra	8 €
Rosta de Santa Teresa caramel·litzada amb gelat d'ametlla torrada	8 €
Xocolata negra amb crema de galeta maria i brioix	8 €
Flam d'ou amb toffe de romaní i gelat de nata	7,50 €

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 y helado de queso fresco, manzana, miel y sidra	8 €
Torrija caramelizada con helado de almendra tostada	8 €
Chocolate negro con crema de galleta maria y brioche	8 €
Flan de huevo con toffe de romero y helado de nata	7,50 €

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 €