

RESTAURANT

SAROA

CUINA PER GAUDIR

POSTRES

Pastís de formatge blau amb maduixes i espígol	7 €
Rosta de Santa Teresa caramel·litzada amb gelat d'ametlla torrada	7 €
Xocolata negra amb fava tonka, sucre moreno	8 €
Albercocs al natural i en sopa amb llimona i menta	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

Pastel de queso azul con fresas y lavanda	7 €
Torrija caramelizada con helado de almendra tostada	7 €
Chocolate negro con haba tonka, azúcar moreno	8 €
Albaricoques al natural y en sopa con limón y menta	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 €