

## **Postres \* Desserts \* Nachspeisen**

**Crema Catalana 4,20€**

- \* Crema catalana
- \* Catalan creme brulée
- \* Creme catalane

**Coulant de xocolata amb gelat de Baileys 5,90€**

**\*Coulant de chocolate con helado de Baileys**

- \*Chocolate coulant and Baileys ice cream
- \*Coulant de chocolat avec glace au Baileys
- \*Schokoladencoulant mit Baileys eeis

**Mató de drap amb mel o amb salsa de maduixes 5,50€**

**\* Requesón con miel o con salsa de fresas**

- \* Honey and cottage-cheese or with strawberries sauce
- \* Fromage blanc au miel ou avec la sauce des fraises
- \* Quark mit Honig or mit Erdbeeren

**Tatin de poma amb gelat de vainilla 5,90€**

**\* Tatin de manzana con helado de vainilla**

- \* Apple tatin and vanilla ice cream
- \* Tatin aux pommes avec glace à la vanille
- \* Apfelkuchen mit Vanilleeis

**Iva inclòs \* Iva incluido**

**\*Tva compris \* Vat included**

## **Postres \* Desserts \* Nachspeisen**

### **Brownie amb sopa de xocolata blanca 5,90€**

#### **\* Brownie con sopa de chocolate blanco**

- \* Brownie with white chocolate soup
- \* Brownie avec soupe au chocolat blanc
- \* Brownie mit weiße Schokoladensuppe

### **Flam de formatge 4,70€**

#### **\* Flan de queso**

- \* Cheese crème caramel
- \* Crème caramel au fromage
- \* Käsepudding

### **Raviolis de pinya tropical amb gelat de coco 5,80€**

#### **\* Raviolis de piña con helado de coco**

- \* Ravioli of Pineapple with coconut ice cream
- \* Raviolis d'ananas avec glace à la noix de coco
- \* Ananasravioli mit Kokoseis

### **Assortiment de formatges catalans 6,50€**

#### **\*Surtido de quesos catalanes \* Assorted Catalan cheeses**

\*Assortiment de fromages Catalans \*Auswahl an katalanischen Käsesorten

**Iva inclòs \* Iva incluido**

\*Tva compris \* Vat included

## **Gelats \* Helados \* Ice creams \* Glaces \* Eis**

**Gelat de torró, ratafia i nous caramel·litzades 5,80€**

**\* Helado de turrón, ratafía y nueces caramelizadas**

\* Torró (nougat) ice-cream, ratafia and caramelized walnuts

\* Glace au touron, ratafia et noix caramélisées

\* Mandelnougateis, ratafia und karamellisierten Nüssen

**Gelat de mascarpone amb figues confitades 5,80€**

**\* Helado de mascarpone con higos**

\* Mascarpone ice cream with figs

\* Glace de mascarpone avec figues

\* Mascarpone Eis mit Feigen

**Gelat de bescuit amb xocolata calenta 5,90€**

**\* Helado de biscuit con chocolate caliente**

\* Glace au biscuit accompagnée d'un coulis de chocolat chaud

\* Biscuit ice cream with hot chocolate

\* Eisbiskuit mit heißer Schokolade

**Sabors de l'Havana 5,20€**

**\* Sabores de La Habana**

\* Flavors of Havana

\* Saveurs de la Havane

\* Aromen von Havanna

**Iva inclòs \* Iva incluido**  
\*Tva compris \* Vat included

## **Xarrups \* Sorbetes \* Sherbets \* Sorbets**

### **Llimona 4.60€**

\*Limón \*Citron \*Lemon \*Zitronen

### **Síndria 4,60€**

\*Sandía \*Pastèque \*Watermelon \*Wassermelone

### **Mango 4,60€**

\*Mangue

### **Te 4,60€**

\* Té \* Tea \* Thé \* Tee

**Iva inclòs \* Iva incluido**  
\*Tva compris \* Vat included

## **Cafès \* Cafés\* Coffees \* Kaffees**

**Irlandès \* Irlandés 5,50€**  
\* Irish coffee

**Caputxino 2,10€**  
\* Capuchino \*Cappuccino

## **Infusions \* Infusiones\* Tees 1,90€**

Té negre English Breakfast  
Té verd Japó Sencha  
Té blau Wulung Algues  
Té vermell Pu-Erh

Camamilla  
Menta i Polioliol  
Til.la  
Roibos Alfàbrega

## **Vins per postres / Vinos para postres**

Garnatxa de l'Empordà envellida "Airam" **4'30 €**  
Moscatell jove d'Espelt. Empordà **2'40 €**  
Don P. X. (Pedro Ximènes) **2'20€**  
Mistela Rotllán i Torre (D.O. Priorat) **2'40€**  
Pedro Ximénez "Triana". Jerez **2'40 €**  
Monastrell dolç – Silvano García. Jumilla **2'70 €**  
Oporto "Quinta das Carvalhas" Reserva. Oporto **3'60 €**

**Iva inclòs \* Iva incluido**  
\*Tva compris \* Vat included

### Licors Gilbert Miclo (10cl.)

**Pera Williams 18°** ..... 3'90 €

Tot l'aroma de les peres madures i la seva dolçor,  
prendre a 10° sol o barrejada amb cava

**Ananas 25°** ..... 4'70 €

Destil.lat en Tahiti amb ananes madurades en la  
planta, prendre a 10°

**Coco 20°** ..... 4'50 €

Destil.lat en Tahiti a partir exclusivament de coco,  
prendre a 10°

**Roses 20°** ..... 6'60 €

Procedent de la maceració de 200Kg. de pètals de rosa  
per cada destil.lació, prendre a 10°

**Castanyes 18°** ..... 3'20 €

L'aroma dens de les castanyes, ideal per a acompanyar  
postres i Cigars Habans, prendre a 10°

### Aiguardents Gilbert Miclo ( 10 cl.)

#### Coeur de chauffe

**Pera Williams 45°** ..... 10'00 €

L'aroma de les peres madures en el sols es pren el 10%  
del centre de la destil.lació i guardat a uns 6 anys en  
hacer inoxidable per a afinar els seus alcohol, prendre a 10°

**Gerds 45°** ..... 10'50 €

L'aroma dels gerds madurs en un aiguardent en el sols  
es pren el 10% del centre de la destil.lació i guardat uns  
6 anys en acer inoxidable per a afinar els seus alcohol,  
prendre a 10°

### Grans Reserves

**Vielle Prune 43°** ..... 5'00 €

Aiguardent de prunes envellit 4 anys en hacer  
inoxidable per a afinar els seus alcohol i envellit  
posteriorment de 6 mesos a un any en berrica de Pinot  
Gris Alsacia de primer any, consumir a 7°.

**Marc Gewurztraminer 45°** ..... 5'00 €

Aiguardent de la Brisa dels millors Gewurztraminer  
d'Alsacia, prendre a 7°

### Reserves

**Pera Williams 40°** ..... 3'70 €

Aiguardent de peres amb 2 anys en hacer inoxidable  
per a afinar els seus alcohol, prendre a 7°

**Cor de cervesa 40°** ..... 3'50 €

Aiguardent del lúpul de cervesa amb 2 anys en acer  
inoxidable per a afinar els seus alcohol, té un nas  
molt complexe e intense, prendre a 7°.

**Marc Gewurztraminer 48°** ..... 3'50 €

Aiguardent de la Brisa dels millors Gewurztraminer  
d'Alsacia, recorda l'aroma de la brisa del varietal de la  
qual procedí amb lleugers tons florals, prendre a 7°

**Brots d'ayet 40°** ..... 3'50 €

Destil.lat de notes balsàmiques ideal per a acompanyar  
postres de xocolata, prendre a 7°

**Genciana 40°** ..... 3'50 €

Destil.lat de l'arrel de genciana utilitzada des d'antany  
per les seves propietats beneficioses per l'aparell  
digestiu, avui ho recomanem per a acompanyar un bon  
Cigar Habà, prendre a 7°

