

# CUINA DE LA TERRA

*– Producte de proximitat, de temporada i de qualitat –*

---

## POSTRES ELABORADOS ARTESANALMENTE EN EL RESTAURANTE

---

<b>El borracho de Llimonetti</b>	7€
Babá al limoncello de Almacelles con compota de membrillo y queso fresco. <i>Te proponemos maridarlo con Licor de Gengibre. Bodega Cueva by Mariano La Portera–Requena</i>	3€
<b>La torrija</b>	6,5€
Pan escaldado con crema inglesa de vainilla y caramelizado, con ron, piña y su sorbete <i>Te proponemos maridarla con Moscatel Victoria núm.2. Bodegas Jorge Ordóñez D.O. Málaga</i>	4€
<b>Las trufas de chocolate y trufa negra</b>	7€   2,5€ unidad
Rellenas de chocolate blanco y trufa, bañadas una a una con cobertura de chocolate y cacao, y acompañadas con tierra de chocolate. <i>Te proponemos maridarlas con Don PX GR de 1987. Bodegas Toro Albalá D.O. Montilla Moriles</i>	3,5€
<b>El suizo de chocolate y coco</b>	6,5€
Mousse de chocolate caliente a la taza con espuma de coco y núcleo helado de chocolate <i>Te proponemos maridarlo con Domingos Soares. Adega José Maria da Fonseca D.O. Moscatel de Setúbal</i>	3,5€
<b>La crema catalana</b>	7€
Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de frambuesas. <i>Te proponemos maridarla con Saracco. Azienda Agricola Paolo Saracco D.O.G.C. Moscato d’Asti</i>	3,5€
<b>El flan de requesón</b>	7€
Con toffee de romero y mermelada de berenjena. <i>Te proponemos maridarlo con Ratafia del Ermità dels Pirineus. Licors Portet de La Pobla de Segur</i>	3€
<b>Los helados y sorbetes artesanos</b>	7€   2,5€ unidad
Elaborados por nosotros de forma artesanal en el restaurante. Pregúntanos cuales tenemos.	
<b>Los quesos de la Tierra</b>	9€
Elaborados artesanalmente en las tierras de Lleida con leche cruda de vaca, oveja y cabra. Afinados por nosotros. <i>Te proponemos maridarlo con Sidra de postre Bizi-Goxo. Zapiain Sagardotegia. Astigarragako Sagardoa</i>	3€

---

## POSTRES ELABORADES ARTESANALMENT AL RESTAURANT

---

El borratxo de Llimonetti	7€
Babà al limoncello d'Almacelles, amb compota de codony i formatge fresc. <i>Et proposem maridar-lo amb Licor de Gingebre. Bodega Cueva by Mariano La Portera-Requena</i>	3€
La torrada de Santa Teresa	6,5€
Pa escaldat amb crema anglesa de vainilla i caramel·litzat, amb rom, pinya i el seu sorbet. <i>Et proposem maridar-la amb Moscatel Victoria núm.2. Bodegas Jorge Ordóñez D.O. Málaga</i>	4€
Les trufes de xocolata i tòfona negra	7€   2,5€ unitat
Farcides de xocolata blanca i tòfona, banyades una a una amb cobertura de xocolata i cacau, i acompanyades amb terra de xocolata. <i>Et proposem maridar-les amb Don PX GR de 1987. Bodegas Toro Albalá D.O. Montilla Moriles</i>	3,5€
El suís de xocolata i coco	6,5€
Mousse de xocolata calenta a la tassa amb escuma de coco i nucli gelat de xocolata. <i>Et proposem maridar-lo amb Domingos Soares. Adega José Maria da Fonseca D.O. Moscatel de Setúbal</i>	3,5€
La crema catalana	7€
Milfulles de pasta caramel·litzada i crema catalana muntada amb sorbet de gerds. <i>Et proposem maridar-la amb Saracco. Azienda Agricola Paolo Saracco D.O.G.C. Moscato d'Asti</i>	3,5€
El flam de mató	7€
Amb toffée de romaní i melmelada d'albergínia <i>Et proposem maridar-lo amb Ratafia de l'Ermità dels Pirineus. Licors Portet de La Pobla de Segur</i>	3€
Els gelats i sorbets artesans	7€   2,5€ unitat
Fets per nosaltres de forma artesanal al restaurant. Pregunta'ns quins tenim.	
Els formatges de la Terra	9€
Elaborats artesanalment a les terres de Lleida amb llets crues de vaca, ovella i cabra. Afinats per nosaltres. <i>Et proposem maridar-los amb Sidra de postres Bizi-Goxo. Zapiain Sagardotegia. Astigarragako Sagardoa</i>	3€