



POSTRES DE LA TERRA

**POSTRES ELABORADES  
ARTESANALMENT  
AL NOSTRE RESTAURANT**

**L'arròs amb llet vegà** 7,5 €  
*Arròs amb llet de coco, cruixent d'arròs,  
espècies i mango.*

**La pannacotta amb fruits vermells** 7,5 €  
*Cremós de nata artesana de Les Obagues-Talma,  
amb sorbet de gerds i agredolç de pinya d'avet.*

**La torrada de Santa Teresa** 7 €  
*Pa escaldat amb crema anglesa de vainilla i  
caramel·litzat, amb sorbet de fruita de la passió.*

**Les trufes de xocolata i tòfona negra** 7 € | 2,5 € u.  
*Farcides de xocolata blanca i tòfona, banyades una a  
una amb cobertura i cacau, acompanyades amb terra  
de xocolata.*

**La crema catalana** 8 €  
*Milfulls de pasta caramel·litzada i  
crema catalana muntada amb sorbet d'albercoc.*

**Els gelats i sorbets artesans** 3 € u.  
*Fets per nosaltres de forma artesanal al restaurant.  
Pregunta'ns quins tenim.*

**El suís de xocolata i coco** 7 €  
*Mousse de xocolata calenta a la tassa amb  
escuma de coco i nucli gelat de xocolata.*

**Els formatges de la Terra** 9 €  
*Elaborats artesanalment a les Terres de Lleida  
amb llets crues de vaca, ovella i cabra.  
Afinats per nosaltres.*

**POSTRES ELABORADOS  
ARTESANALMENTE  
EN NUESTRO RESTAURANTE**

**El arroz con leche vegano** 7,5 €  
*Arroz con leche de coco, crujiente de arroz, especias y mango.*

**La pannacotta con frutos rojos** 7,5 €  
*Cre moso de nata artesana de Les Obagues-Talma, con sorbete de frutos rojos y agridulce de piña de abeto.*

**La torrija** 7 €  
*Pan escaldado con crema inglesa de vainilla y caramelizado, con sorbete de fruta de la pasión.*

**Las trufas de chocolate y trufa negra** 7 € | 2,5 € u.  
*Rellenas de chocolate blanco y trufa, bañadas una a una con cobertura y cacao, acompañadas con tierra de chocolate.*

**La crema catalana** 8 €  
*Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de albaricoque.*

**Los helados y sorbetes artesanos** 3 € u.  
*Elaborados por nosotros de forma artesanal. Pregúntanos cuáles tenemos.*

**El suizo de chocolate y coco** 7 €  
*Mousse de chocolate caliente a la taza con espuma de coco y núcleo helado de chocolate.*

**Los quesos de la Tierra** 9 €  
*Elaborados artesanalmente en las Tierras de Lleida con leche cruda de vaca, oveja y cabra. Afinados por nosotros.*

**ARTISAN DESSERTS  
ELABORATED IN  
OUR RESTAURANT**

**Vegan rice pudding** 7,5 €  
*Coconut milk rice pudding, with crispy rice, spices and mango.*

**Red fruits pannacotta** 7,5 €  
*Creamy artisan panacotta from “Obagues-Talma”, with red fruits sorbet and fir cone sweet and sour sauce.*

**The torrija** 7 €  
*Candied bread slice smothered in vanilla custard, with passion fruit sorbet.*

**Black truffle and white chocolate truffles** 7 € | 2,5 € u.  
*Stuffed with white chocolate and black truffle, individually smothered with cocoa, and chocolate earth.*

**Catalan crème brûlée** 8 €  
*Candied puff pastry and Catalan crème brûlée with apricot sorbet.*

**Artisan ice cream and sorbet** 3 € u.  
*Artisan and made by ourselves. Ask availability.*

**Chocolate and coconut Swiss** 7 €  
*Hot chocolate mousse with coconut foam and frozen chocolate core.*

**The cheese from the Land** 9 €  
*Artisan cheese made in the Land of Lleida with raw cow, sheep and goat milk. Customized by ourselves.*

